ME9114W
ME9114ST

תנור מיקרוגל

מדריך למשתמש

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על-גבי 100 % נייר ממוחזר.

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.
נא רשום את המוצר בכתובת

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 1 2/7/2013 11:38:02 AM

שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

מקרא הסמלים והסימנים

אזהרה	סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.
זהירות	סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

אזהרה; סכנת שריפה		אזהרה; משטח חם	
אזהרה; חשמל		אזהרה; חומר דליק	
אל תנסה לבצע.		אל תיגע.	
אל תפרק.		ציית להוראות בקפידה.	
נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר.		ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות.	
פנה למרכז השירות לקבלת עזרה.		הערה	
חשוב			

הוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

⚠ אזהרה

(פונקציית מיקרוגל בלבד)

אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך.

אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.

מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 2 2/7/2013 11:38:07 AM

אזהרה: מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.

במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.

אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.

אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.

אין לחמם במיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.

יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 3 2/7/2013 11:38:07 AM

- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.
- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
- **אזהרה:** אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;
- אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.
- יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.
- לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.
- אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.
- יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.
- תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.

⚠ אזהרה

(פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי

- **אזהרה:** כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.
- במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.
- **אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.
- אין להשתמש בניקוי בקיטור.
- **אזהרה:** ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.
- **אזהרה:** המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
  יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו.
  יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 4 2/7/2013 11:38:07 AM

- מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.
- אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.
- הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.
- הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.
- הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

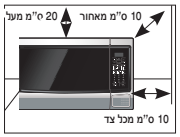
מוצר זה הוא ציוד ISM מקבוצה 2, Class B. ההגדרה לקבוצה 2 כוללת את כל הציוד תעשייתי, מדעי ורפואי (ISM) שבו אנרגיית גלי רדיו נוצרת במכוון ו/או משמשת בצורת קרינה אלקטרומגנטית לטיפול בחומר, וכן ציוד לעיבוד על ידי פריקה חשמלית (EDM) וציוד לריתוך בקשת חשמלית.

ציוד בדירוג Class B מתאים בהגדרתו לשימוש בסביבה ביתית ובמוסדות הקשורים ישירות לרשת אספקת חשמל במתח נמוך המספקת חשמל ביתי לבנייני מגורים.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 5 2/7/2013 11:38:07 AM

התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.
המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.



1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו-20 ס"מ מעליו.
2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.
3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.
   (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)
4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק כהלכה.

אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים
  (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

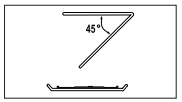
1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 6 2/7/2013 11:38:07 AM

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם** אל תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים. היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.



בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל, רצוי לכופף את גוף החימום ל-° 45 ורק אז לנקותו.
(בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)

אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר

לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל. אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

הסיבה : אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 7 2/7/2013 11:38:08 AM

אזהרה				
רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.	✓	✓	✓	✓
אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.	✓	✓	✓	✓
יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.	✓	✓	✓	✓
הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.	✓	✓	✓	✓
אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את חוט החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.	✓	✓	✓	✓
במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.	✓	✓	✓	✓
אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.	✓	✓	✓	✓
אל תכבה את המכשיר החשמלי על-ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.	✓	✓	✓	✓
אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.	✓	✓	✓	✓

אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית.	✓	✓		
אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.	✓	✓		✓
חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי.	✓	✓	✓	
אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.	✓	✓	✓	
אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.	✓	✓		
אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.	✓	✓	✓	
אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.	✓	✓		
אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.	✓		✓	✓
בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה.	✓	✓	✓	✓

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 8 2/7/2013 11:38:16 AM

זהירות				
אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות: • טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות. • חבוש בתחבושת נקייה ויבשה. • אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.	✓	✓	✓	✓
השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה. הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק. הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.	✓		✓	✓
אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.	✓		✓	✓
חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.	✓		✓	✓
אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.	✓	✓		
אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.			✓	✓
אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.	✓		✓	
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.			✓	
ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.			✓	
בזמן פתיחת הדלת עמוד במרחק של כ-1/2 מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.			✓	
אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.	✓			✓
התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל'.)	✓		✓	
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.	✓	✓	✓	

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 9 2/7/2013 11:38:19 AM

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על-ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

(א) מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.

(ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 10 2/7/2013 11:38:19 AM

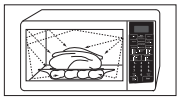
תוכן עניינים

כיצד פועל תנור המיקרוגל 11
בדיקת חלקים 11
מידע בנושא אחריות ושירות 12
התקנת תנור המיקרוגל 12
לוח בקרה 12
כיוון השעון 13
שימוש בלחצן עצירה/ביטול 13
שימוש בלחצן 1+דקה 13
שימוש בלחצני חיישן בישול בנגיעה אחת 13
מדריך לחיישן הבישול 13
שימוש בלחצני הבישול המהיר 14
שימוש בלחצנים אורז/פסטה 14
שימוש בלחצנים בשר/עוף 15
טבלת בשר/עוף 15
הפשרה אוטומטית 17
חימום אוטומטי של מזון מוכן 17
טבלת חימום אוטומטי של מזון מוכן 17
שימוש בלחצן אידוי אוטומטי (בדגם ME9114ST בלבד) 18
טבלת אידוי אוטומטי 18
טבלת אידוי ידני 19
קביעת זמני בישול ודרגות עוצמה 20
בישול בשלב אחד 20
בישול במספר שלבים 20
מצב הדגמה 20
שימוש בלחצנים יותר/פחות 21
הפעלה/כיבוי של הצפצוף 21
שימוש בשעון העצר 21
הגדרת נעילת בטיחות מפני ילדים 21
כלי בישול 21
שיטות בישול 22
מדריך בישול 24
מדריך להפשרה אוטומטית 25
מתכונים 26
מדריך פתרון בעיות 27
הודעת שגיאה 28
מפרטים 28

כיצד פועל תנור המיקרוגל

עיקרון פעולת הבישול

1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.



3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון.
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

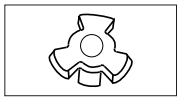
מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- כמות וצפיפות
- תכולת מים
- טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

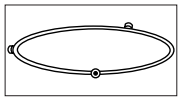
בדיקת חלקים

הוצא את תנור המיקרוגל מהאריזה וודא שברשותך כל החלקים המוצגים באיור. אם חלק כלשהו חסר או שבור, צור קשר עם הספק.

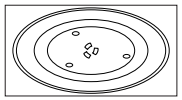
תנור מיקרוגל



תושבת



טבעת עם גלגלים



צלחת מסתובבת

סיר אידוי מהיר
(ME9114ST בלבד)

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 11 2/7/2013 11:38:20 AM

מידע בנושא אחריות ושירות

בעת פניה ל-Samsung, עליך לציין את פרטי הדגם והמספר הסידורי הספציפיים הממוקמים בדרך כלל על גב המוצר או על חלקו התחתון. רשום מספרים אלה במקום המיועד להם להלן, יחד עם פרטים נוחצים נוספים. שמור מידע זה במקום בטוח כתיעוד קבוע לרכישתך לצורך סיוע בזיהוי במקרה של גניבה או אובדן, ועותק של חשבונית המכירה כהוכחת רכישה אם תזדקק לשירות האחריות.

מספר דגם _____

מספר סידורי _____

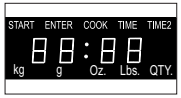
תאריך רכישה _____

נרכש אצל _____

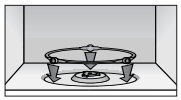
שירות האחריות יינתן רק במרכז השירות המורשה של Samsung. במקרה שבו תדרוש שירות אחריות, ספק את המידע שלעיל עם עותק של חשבונית המכירה למרכז השירות המורשה של Samsung.

התקנת תנור המיקרוגל

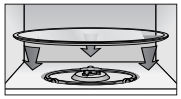
1. הנח את התנור על משטח שטוח ויציב וחבר את כבל החשמל לשקע מוארק. לאחר שחיברת את המכשיר לחשמל, תראה על-גבי התצוגה:
   הקפד להשאיר מרווח אוורור הולם של לפחות 10 ס"מ מאחורי המכשיר, מעליו ומצדדיו.



2. פתח את דלת המיקרוגל על-ידי משיכת הידית.
3. נגב את חלקו הפנימי של המיקרוגל במטלית לחה.
4. הנח את הטבעת המותקנת מראש במגרעת שבמרכז המיקרוגל.

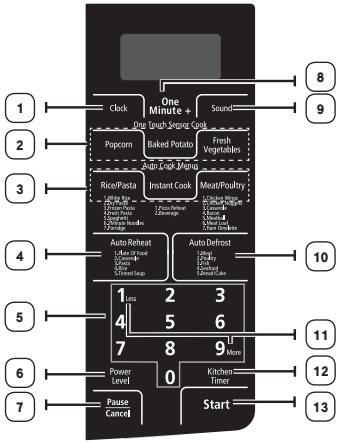


5. הנח את מגש הזכוכית מעל הטבעת כך ששלוש הלשוניות במרכז המגש יתאימו במדויק ללשוניות על רצפת המיקרוגל.)

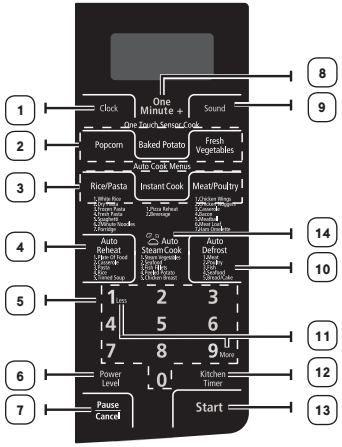


לוח בקרה

ME9114W



ME9114ST



1. Clock (שעון)
2. לחצני One Touch Sensor Cook (חיישן בישול בנגיעה אחת)
3. Auto Cook Menus (תפריטי בישול אוטומטי)
4. Auto Reheat (חימום אוטומטי של מזון מוכן)
5. לחצני מספרים
6. Power Level (דרגת עוצמה)
7. Pause/Cancel (עצירה/ביטול)
8. One Minute + (1+דקה)
9. Sound (צליל)
10. Auto Defrost (הפשרה אוטומטית)
11. More/Less (יותר/פחות)
12. Kitchen Timer (שעון עצר)
13. Start (הפעלה)
14. Auto Steam Cook (אידוי אוטומטי)

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 12 2/7/2013 11:38:22 AM

כיוון השעון

כאשר המיקרוגל מחובר לחשמל, השעה "12:00" מופיעה באופן אוטומטי על-גבי התצוגה. כוון את השעה הנוכחית.

1. לחץ על הלחצן **Clock** (שעון).
2. השתמש בלחצני המספרים כדי להזין את השעה הנוכחית. עליך ללחוץ על שלושה מספרים לפחות כדי לכוון את השעון. אם השעה הנוכחית היא 5:00, הזן 5, 0, 0.
3. לאחר 5 שניות, המחוון "ENTER" (הזן) מהבהב ו-"Cloc" (שעון) יופיע על-גבי התצוגה.
4. לחץ שוב על **Clock** (שעון). צבע יהבהב ויציין שהשעה כוונה בהצלחה.

במקרה של הפסקת חשמל, יהיה עליך לכוון מחדש את השעון.
תוכל לבדוק מהי השעה הנוכחית באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **Clock** (שעון).

שימוש בלחצן עצירה/ביטול

לחצן **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול) מאפשר לך למחוק הוראות שהזנת. כמו כן הוא מאפשר לך לעצור את תוכנית הבישול של המיקרוגל כדי שתוכל לבדוק את המזון.

- כדי לעצור את המיקרוגל במהלך הבישול: לחץ על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול) פעם אחת. להפעלה מחדש לחץ על **Start** (הפעלה).
- כדי לסיים את הבישול, למחוק את ההוראות ולהחזיר את תצוגת המיקרוגל להצגת השעה הנוכחית: לחץ פעמיים על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול).
- כדי לתקן הוראה שהזנת בטעות: לחץ פעם אחת על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול), לאחר מכן הזן מחדש את ההוראות.

שימוש בלחצן 1+דקה

לחצן זה מציע דרך נוחה לחמם מזון בפרקי זמן מתווספים של דקה אחת בדרגת עוצמה High (גבוהה).

1. לחץ על לחצן **One Minute** + (1+דקה) פעם אחת כדי להוסיף דקה אחת למשך הבישול. לדוגמה, לחץ פעמיים להוספת שתי דקות. זמן הבישול יופיע על-גבי התצוגה והמיקרוגל יופעל באופן אוטומטי.

הוסף דקות לתוכנית בישול הנמצאת בעיצומה על-ידי לחיצה על לחצן **One Minute** + (1+דקה) עבור כל דקה שברצונך להוסיף.

שימוש בלחצני חיישן בישול בנגיעה אחת

תכונה זו, שקולטת בפועל באמצעות חיישן את האדים הנפלטים כאשר המזון מתחמם, מכוונת באופן אוטומטי את זמן הבישול של המיקרוגל עבור סוגים שונים וכמויות שונות של מזון מוכן. כל המזון אמור להיות מבושל ובטמפרטורת מקרר.

1. לחץ על לחצן **חיישן הבישול** המתאים למזון שאתה מבשל (למשל **Popcorn** (פופקורן)). התצוגה תראה [ ] ותנור המיקרוגל יתחיל את פעולת הבישול.

בעת הכנת פופקורן, המתן לפחות חמש דקות בין שקית לשקית כדי למנוע חימום יתר של מגש הזכוכית. אם תרצה לבדוק מהי השעה הנוכחית באמצע תהליך הבישול, לחץ על לחצן **Clock** (שעון).

מדריך לחיישן הבישול

פעל לפי ההוראות הבאות בעת בישול סוגי מזון שונים באמצעות החיישן.

סוג מזון	כמות
פופקורן	85 - 100 גר' / 1 חבילה
	אופן הכנה
	השתמש רק בשקית פופקורן המיועדת למיקרוגל, אחת בכל פעם. היזהר בעת הוצאת שקית חמה מהמיקרוגל ובעת פתיחתה. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.
תפוחי אדמה אפויים	1 עד 6 יחידות.
	אופן הכנה
	דקור כל תפוח אדמה כמה פעמים בעזרת מזלג. סדר במעגל על הצלחת המסתובבת. הנח לעמוד במשך 3 - 5 דקות. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.
ירקות טריים	1 עד 4 כוסות
	אופן הכנה
	הנח ירקות טריים בכלי מתאים לשימוש במיקרוגל והוסף 2 כפות מים. כסה במכסה או ביריעון נצמד מתאים לשימוש במיקרוגל. (שימוש במכסה זכוכית מעניק את התוצאות הטובות ביותר.) אם אתה משתמש ביריעון נצמד הקפד להשאיר פתח קטן ליד קצה הכלי לצורך אוורור. הוצא את הירקות מהמיקרוגל, הנח לכלי המכוסה לעמוד במשך 2 דקות, ערבב או הגש. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שתשתמש בו שוב.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 13 2/7/2013 11:38:23 AM

שימוש בלחצני הבישול המהיר

1. לחץ על לחצן **Instant Cook** (בישול מהיר) המתאים למזון שאתה מבשל (למשל **Beverage** (משקה)). התצוגה מראה את גודל המנה הראשון. (המחוונים "ENTER" (הזן) ו-"QTY." (כמות) יהבהבו):
2. לחץ על הלחצן מספר פעמים כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. התצוגה תעבור בין כל גדלי המנות הקיימים. לאחר בחירת גודל המנה המתאים, המיקרוגל יתחיל את פעולת הבישול באופן אוטומטי.

בסיום הבישול, המיקרוגל ישמיע צפצוף. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

קוד	פריט	משקל
A-1	חימום מחדש של פיצה	חתיכה אחת / 2 חתיכות / 3 חתיכות / 4 חתיכות
	הערות	
	הנח את הפיצה על צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל כאשר קודקוד המשולש פונה אל מרכז הצלחת. הקפד שלא להניח את החתיכות אחת על השניה. אל תכסה. לפני ההגשה, הנח לעמוד 2 - 1 דקות.	
A-2	משקה	½ כוס / כוס אחת / 2 כוסות
	הערות	
	השתמש בכוס או בספל מדידה ; אל תכסה. הנח את המשקה בתוך המיקרוגל. לאחר החימום, בחש היטב.	

שימוש בלחצנים אורז/פסטה

1. לחץ על לחצן **Rice/Pasta** (אורז/פסטה) המתאים למזון שאתה מבשל. התצוגה מראה "A-1" (קוד פריט).

לחץ על לחצן **Rice/Pasta** (אורז/פסטה) מספר פעמים כדי לבחור את הפריט הרצוי. (עיין **בטבלת אורז/פסטה** שלהלן)

2. לחץ על לחצני **המספרים 1** או **2**, **3** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין **בטבלת אורז/פסטה** שלהלן כדי לראות את גודל המנות)
3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול. טבלת אורז/פסטה

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-1	אורז לבן	2 - 1 מנות	אורז: טמפ' חדר / מים: טמפ' חדר
	הערות		
	שטוף את האורז במים קרים עד שהמים יהיו צלולים שים את האורז והמים בסיר אורז מתאים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול עם מכסה ובסיום הבישול הנח לאורז לעמוד מכוסה. הנח לאורז לעמוד במשך 5-3 דקות ולאחר מכן ערבב כדי להפריד את הגרגרים.		

	1 מנות	2 מנות
אורז	100 גר'	200 גר'
מים	250 מ"ל	375 מ"ל

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-2	פסטה יבשה	2 - 1 מנות	מים: מי ברז בטמפרטורה של 60 °C
	הערות		
	שים פסטה יבשה בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול (שבור את האטריות אם יש צורך) - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2 - 5 דקות. ערבב והגש.		

	1 מנות	2 מנות
פסטה	100 גר'	200 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-3	פסטה קפואה	2 - 1 מנות	מים: מי ברז בטמפרטורה של 60 °C
	הערות		
	שים פסטה קפואה בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2 - 5 דקות. ערבב והגש.		

	1 מנות	2 מנות
פסטה	125 גר'	250 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 14 2/7/2013 11:38:23 AM

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-4	פסטה טריה	2 - 1 מנות	מים: מי ברז בטמפרטורה של 60 °C

הערות

שים פסטה טריה בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה.

בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2 - 5 דקות. ערבב והגש.

	1 מנות	2 מנות
פסטה	125 גר'	250 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-5	ספגטי	2 - 1 מנות	מים: מי ברז בטמפרטורה של 60 °C

הערות

שים ספגטי יבש בסיר אורז או קערה מתאימים לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס עגול (שבור את האטריות אם יש צורך) - ללא מכסה, ובשל ללא מכסה. בסיום הבישול כסה את הפסטה במכסה, הנח לעמוד במשך 2 - 5 דקות. ערבב והגש.

	1 מנות	2 מנות
ספגטי	100 גר'	200 גר'
מים	3 כוסות	5 כוסות

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-6	נודלס מהירי הכנה	3-1 מנות	מים: מים רותחים

הערות

שבור את הנודלס והנח בקערה גדולה מתאימה לשימוש במיקרוגל. שפוך מים רותחים על הנודלס ובשל ללא מכסה. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף בתום מחצית זמן הבישול, ערבב היטב ולחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 2 דקות. ערבב והגש.

	1 מנות	2 מנות	3 מנות
נודלס	חבילה אחת	2 חבילות	3 חבילות
מים	500 מ"ל	1000 מ"ל	1500 מ"ל

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-7	דייסה	2 - 1 מנות	שיבולת שועל: טמפ' חדר מים וחלב: קרים

הערות

שפוך שיבולת שועל יבשה ומים או חלב לקערה מתאימה לשימוש במיקרוגל ובשל ללא מכסה. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף, ערבב היטב את שיבולת השועל ולחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול, ערבב היטב והוסף סוכר חום או דבש.

	1 מנות	2 מנות
שיבולת שועל	35 גר'	70 גר'
מים וחלב	150 מ"ל	300 מ"ל

שימוש בלחצנים בשר/עוף

1. לחץ על לחצן **Meat/Poultry** (בשר/עוף) המתאים למזון שאתה מבשל. התצוגה מראה "A-1" (קוד פריט).

   לחץ על לחצן **Meat/Poultry** (בשר/עוף) מספר פעמים כדי לבחור את הפריט הרצוי. (עיין **בטבלת בשר/עוף** שלהלן)

2. לחץ על לחצני **המספרים 1** או **2**, **3** כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עיין **בטבלת בשר/עוף** שלהלן כדי לראות את גודל המנות)

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול.

טבלת בשר/עוף

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-1	כנפי עוף	4 - 5 יח' 8 - 10 יח'	מקורר

הערות

סדר את הכנפיים במעגל על צלחת. כסה בנייר אפייה.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 15 2/7/2013 11:38:23 AM

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-2	נגיסי עוף	4 יח' 8 יח'	מקורר
	הערות		
	הנח על-גבי צלחת פיסת נייר סופג וסדר את נגיסי העוף במעגל על הנייר. אל תכסה. הנח לעמוד במשך דקה אחת.		
A-3	תבשיל קדירה	מנה אחת	מקורר
	הערות		
	כסה במכסה או בניילון נצמד עם פתח אוורור. ערבב את המזון היטב לפני ההגשה.		
A-4	בייקון	100 - 125 גר' 200 - 225 גר' 300 - 325 גר'	מקורר
	הערות		
	בחר נתחי בייקון טריים מהקצב, המעדניה או המרכול. הנח על-גבי נייר מגבת סופג בתוך צלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל או בכלי פיירקס, כסה בפיסה נוספת של נייר סופג והתחל את פעולת הבישול. הגש.		
A-5	כדורי בשר	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת כדורי בשר. 450 גר' בשר בקר טחון, ¼ כוס בצל קצוץ, 1 ביצה טרופה, 1 כפית מלח, ¼ כפית פלפל ו-2 כפות מים. הוסף את כל המרכיבים וערבב היטב. צור 20 כדורי בשר (כל אחד בקוטר של 25 מ"מ). הנח את כדורי הבשר בכלי. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל וקפל פינה אחת של הניילון להשארת מרווח של 50 מ"מ לצורך אוורור. התחל את פעולת הבישול. בסיום הבישול, הנח לכדורי הבשר לעמוד במשך 5 דקות. הגש.		

קוד	פריט	משקל	טמפרטורה התחלתית
A-6	קציץ בשר	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת קציץ בשר. 675 גר' בשר בקר טחון (חלק העורף), ½ כוס פירורי לחם עדינים, ¼ כוס בצל קצוץ, ½ כוס פלפל ירוק קצוץ, 1 כוס חלב, 1 ביצה, 2 כפות קטשופ, ¼ כפית הוסף את כל המרכיבים: ערבב היטב. העבר את תערובת הבשר לכלי והדק היטב: שטח את החלק העליון. כסה בניילון נצמד וקפל פינה אחת להשארת מרווח של 5 ס"מ לצורך אוורור. הנח בתנור במקביל לדלת התנור. בסיום הבישול הנח לתבשיל לעמוד במשך 5 דקות. הגש.		
A-7	•חביתה עם נקניק	כלי אחד	מקורר
	הערות		
	מצרכים להכנת חביתה. 3 ביצים בגודל בינוני, 1 עגבניה, 30 גר' שינקן מעושן, 2 כפות חלב, עשבי תיבול ותבלינים. טרוף את הביצים, הוסף שינקן, 2 כפות חלב, עשבי תיבול ותבלינים. חתוך את העגבניה לקוביות והוסף לתערובת 50 גר' גבינה צהובה מגוררת. לאחר שהמיקרוגל משמיע צפצוף, ערבב היטב ולחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. בסיום הבישול הנח לעמוד במשך 2 דקות. הגש. המיקרוגל אמור לצפצף ולעצור, ויש לערבב את החביתה עם הנקניק לאחר הגדרת T1 TIME.		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 16 2/7/2013 11:38:23 AM

הפשרה אוטומטית

כדי להפשיר מזון קפוא, הזן את משקל המזון והמיקרוגל יגדיר אוטומטית את זמן ההפשרה, דרגת העוצמה וזמן ההשהייה.

1. לחץ על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית). התצוגה מראה "1".
(המחוונים "ENTER" (הזן) ו-"kg" (ק"ג) יהבהבו).
2. כדי להגדיר את סוג המזון, לחץ על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית) מספר פעמים. כמו כן באפשרותך להשתמש בלחצני המספרים כדי להזין את משקל המזון ישירות.

המשקל המרבי הניתן להגדרה הוא 2 ק"ג (מלבד לחם).

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה). על-גבי התצוגה יופיע זמן הבישול במהלךההפשרה, המיקרוגל ישמיע צפצוף כדי להזכיר לך להפוך את המזון.
4. פתח את דלת המיקרוגל והפוך את המזון.
5. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי לחדש את פעולת ההפשרה.

עיין במדריך להפשרה אוטומטית בעמ' 25.

חימום אוטומטי של מזון מוכן

כדי לחמם מחדש מזון מוכן, בחר את סוג הכלי ואת מספר המנות שברצונך לחמם, והמיקרוגל יגדיר באופן אוטומטי את משך החימום.

1. לחץ על לחצן **Auto Reheat** (חימום אוטומטי של מזון מוכן) מספר פעמים כדי לבחור את סוג התבשיל שברצונך לחמם. גודל המנה ההתחלתי עבור כל תבשיל הוא מנה אחת.

תוכל לבחור עד ארבע כוסות עבור חימום מחדש של תבשילי קדרה, פסטה ואורז. רק מנה אחת זמינה לצלחת מזון.
התצוגה מראה את התבשיל ואת הכמות שבחרת.

2. השתמש בלחצני המספרים כדי להגדיל את גודל המנה. **לדוגמה, לשלוש מנות, לחץ על הלחצן 3 (עיין בטבלה 'חימום אוטומטי של מזון מוכן' שלהלן כדי לראות את גודל המנות)**. התצוגה מראה את מספר המנות שבחרת.
3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה). על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב Cooking Time (זמן בישול).

טבלת חימום אוטומטי של מזון מוכן

פריט	קוד	משקל	הערות
צלחת מזון	rH-1	מנה אחת	נועד למזון מבושל ומקורר בלבד. כסה את הצלחת בניילון נצמד עם פתח אוורור או בנייר אפייה. תוכן - 85 - 110 גר' בשר, עוף או דג (עד 170 גר' כולל עצמות) - ½ כוס פחמימות (תפוחי אדמה, פסטה, אורז וכולי.) - ½ כוס ירקות (כ-85 - 110 גר')
תבשיל קדרה	rH-2	1 - 4 כוסות*	נועד למזון מקורר בלבד. כסה במכסה או בניילון נצמד עם פתח אוורור. ערבב את המזון היטב לפני ההגשה.
פסטה	rH-3		
אורז	rH-4		
מרק מקופסת שימורים	rH-5		

* 1 כוס = 1 מנה

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 17 2/7/2013 11:38:23 AM

שימוש בלחצן אידוי אוטומטי (בדגם ME9114ST בלבד)

עם תכונת האידוי, זמן הבישול נקבע באופן אוטומטי.
באפשרותך להתאים את מספר המנות על-ידי לחיצה על לחצני **Auto Steam Cook** (אידוי אוטומטי).

1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על-ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן Auto Steam Cook (אידוי אוטומטי).
2. בחר את גודל המנה על-ידי לחיצה על לחצן Auto Steam Cook (אידוי אוטומטי).
3. לחץ על לחצן Start (הפעלה).

תוצאה: הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים

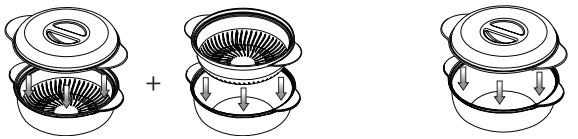
1) המיקרוגל מצפצף ארבע פעמים.
2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה)
3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

- **עצות לבישול באידוי מהיר**

חלקי סיר האידוי המהיר

קערה | מגש אידוי | מכסה

שימוש בסיר האידוי המהיר



(קערה + מכסה) | (קערה עם מגש אידוי + מכסה)

טבלת אידוי אוטומטי

קוד	פריט	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	שימוש
A-1	אידוי ירקות	100 - 150 / 200 - 250 300 - 350 / 400 - 450 500 - 550	1 - 2	קערה עם סלסלה + מכסה, 2 - 5 כפות מים בהתאם לכמות
	המלצות			
	שקול את הירקות לאחר שטיפה, ניקוי וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הכנס את הסלסלה לקערה של המאדה. סדר את הירקות בצורה אחידה על המגש. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים, בעת אידוי 100 - 350 גר', הוסף 45 מ"ל (3 כפות) לאידוי 500 - 550 גר'. כסה במכסה.			
A-2	פירות ים	100 - 150 / 200 - 250 300 - 350 / 400 - 450	2 - 3	קערה עם סלסלה + מכסה
	המלצות			
	שטוף והכן פירות ים טריים והזלף עליהם מיץ לימון. הוסף 100 מ"ל לקערה של המאדה. הנח את פריטי המזון זה לצד זה בתוך הסלסלה, הכנס את הסלסלה לקערה וכסה במכסה.			
A-3	נתחי פילה דג	100 - 150 / 200 - 250 300 - 350 / 400 - 450	2 - 3	קערה עם סלסלה + מכסה + 100 מ"ל מים
	המלצות			
	שטוף והכן נתחי דג טריים והזלף עליהם מיץ לימון. הוסף 100 מ"ל לקערה של המאדה. הכנס את הנתחים זה לצד זה לתוך הסלסלה, הכנס את הסלסלה לקערה וכסה במכסה.			
A-4	תפוחי אדמה קלופים	100 - 150 / 200 - 250 300 - 350 / 400 - 450 500 - 550 / 600 - 650	2 - 3	קערה + מכסה
	המלצות			
	שקול את תפוחי האדמה לאחר קילוף, שטיפה וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. שים את החתיכות בקערה של המאדה. הוסף 15-30 מ"ל (1 - 2 כפות) מים בעת אידוי 100 - 350 גר', הוסף 45 - 60 מ"ל (3 - 4 כפות) לאידוי 400 - 650 גר'. כסה במכסה.			

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 18 2/7/2013 11:38:24 AM

קוד	פריט	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	שימוש
A-5	חזה עוף	100 - 150 / 200 - 250 300 - 350 / 400 - 450	2 - 3	קערה עם סלסלה + מכסה + 100 מ"ל מים
	המלצות			
	שטוף והכן נתחי חזה עוף. צור חתכים על נתחי החזה בעזרת סכין 2 - 3 פעמים. הוסף 100 מ"ל לקערה של המאדה. הנח את נתחי החזה זה לצד זה בתוך הסלסלה, הכנס את הסלסלה לקערה וכסה במכסה.			

טבלת אידוי ידני

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	שימוש
ארטישוקים	300 גר' (2 - 1 יח')	High (גבוהה) (0)	6 - 5	2 - 1	קערה + מכסה
	הוראות				
	שטוף ונקה את הארטישוקים. הכנס אותם לקערה. הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה במכסה.				
ירקות טריים	300 גר'	High (גבוהה) (0)	5 - 4	2 - 1	קערה עם סלסלה + מכסה
	הוראות				
	שקול את הירקות (לדוגמה פרחי ברוקולי, פרחי כרובית, גזרים, פלפלים) לאחר שטיפה, ניקוי וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח את הסלסלה בקערה. סדר את הירקות בצורה אחידה בסלסלה. הוסף 2 כפות מים. כסה במכסה.				
ירקות קפואים	300 גר'	Medium High (בינונית-גבוהה) (7)	9 - 7	3 - 2	קערה עם סלסלה + מכסה
	הוראות				
	שים את הירקות הקפואים בתוך הסלסלה בקערה. הוסף כף אחת של מים. כסה במכסה. ערבב היטב בסיום הבישול ולאחר זמן ההשהייה.				

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	שימוש
נתחי פילה דג טריים	300 גר'	1. שלב : High (גבוהה) (0) 2. שלב : Medium (בינונית) (5)	2 - 1 6 - 5	2 - 1	קערה עם סלסלה + מכסה
	הוראות				
	שטוף והכן את נתחי פילה הדג, כגון פולכיוס, אדמונית או סלמון. הזלף מיץ לימון. הנח את הסלסלה בקערה. הוסף את נתחי הפילה זה לצד זה. הוסף 100 מ"ל מים קרים. כסה במכסה.				
חזה עוף	300 גר'	1. שלב : High (גבוהה) (0) 2. שלב : Medium High (בינונית-גבוהה) (7)	2 - 1 8 - 7	2 - 1	קערה עם סלסלה + מכסה
	הוראות				
	שטוף והכן נתחי חזה עוף. צור חתכים על הנתחים 2 - 3 פעמים בעזרת סכין. הנח את הסלסלה בקערה. הוסף את נתחי חזה העוף זה לצד זה. הוסף 100 מ"ל מים קרים. כסה במכסה.				
תפוחי אדמה אפויים בקליפה	500 גר'	High (גבוהה) (0)	6 - 8	2 - 3	קערה + מכסה
	הוראות				
	שטוף ושקול את תפוחי האדמה והנח אותם בקערה. הוסף 3 כפות מים. כסה במכסה.				
נזיד (מצונן)	400 גר'	Medium High (בינונית-גבוהה) (7)	5 - 6	2 - 1	קערה + מכסה
	הוראות				
	הכנס את התבשיל לקערה. כסה במכסה. ערבב היטב לפני ההשהייה.				
לפתן פירות	250 גר'	High (גבוהה) (0)	3 - 4	3 - 2	קערה + מכסה
	הוראות				
	שקול את הפירות הטריים (לדוגמה תפוחים, אגסים, שזיפים, משמשים, מנגו או אננס) לאחר הקילוף, השטיפה וחיתוך לקוביות או לחתיכות זהות בגודלן. הכנס אותם לקערה. הוסף 2 - 1 כפות מים ו-2 - 1 כפות סוכר. כסה במכסה.				

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 19 2/7/2013 11:38:24 AM

קביעת זמני בישול ודרגות עוצמה

המיקרוגל מאפשר לך להגדיר שני שלבי בישול שונים, לכל אחד משך זמן ודרגת עוצמה שונים משלו. לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה) מאפשר לך לשלוט בעוצמת החום החל מ-Warm (פושרת) (1) עד High (גבוהה) (0).

בישול בשלב אחד

לבישול פשוט בשלב אחד, עליך רק לקבוע את זמן הבישול. דרגת העוצמה נקבעת באופן אוטומטי ל-High (גבוהה). אם ברצונך לקבוע דרגת עוצמה אחרת, עליך להשתמש בלחצן **Power Level** (דרגת עוצמה).

1. השתמש בלחצני המספרים כדי להזין את זמן הבישול. באפשרותך להגדיר זמן בישול החל משניה אחת ועד 99 דקות ו-99 שניות. כדי להזין זמן בישול ארוך מדקה אחת, הזן גם את השניות. **לדוגמה, כדי להגדיר 20 דקות, הזן 2, 0, 0, 0.**
2. אם ברצונך לקבוע דרגת עוצמה שונה מ-High (גבוהה), לחץ על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה), לאחר מכן היעזר בלחצני המספרים כדי להזין דרגת עוצמה.

דרגות עוצמה

1 = PL:10	(פושרת)	6 = PL:60	(רתיחה)
2 = PL:20	(נמוכה)	7 = PL:70	(בינונית-גבוהה)
3 = PL:30	(הפשרה)	8 = PL:80	(חימום מחדש)
4 = PL:40	(בינונית-נמוכה)	9 = PL:90	(טיגון קל)
5 = PL:50	(בינונית)	0 = PL:Hi	(גבוהה)

3. לחץ על לחצן **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול. אם ברצונך לשנות את דרגת העוצמה, לחץ על **Pause/Cancel** (עצירה/ביטול) לפני שתלחץ על **Start** (הפעלה), והזן מחדש את כל ההוראות.

מתכונים שונים דורשים שלבי בישול שונים בטמפרטורות שונות. באפשרותך להגדיר מספר שלבי בישול במיקרוגל.

בישול במספר שלבים

1. בצע את שלבים 1 ו-2 בסעיף "בישול בשלב אחד" בעמוד הקודם.

כאשר מזינים יותר משלב אחד של בישול, יש ללחוץ על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה) לפני שניתן יהיה להזין את שלב הבישול השני.
כדי לקבוע דרגת עוצמה High (גבוהה) עבור שלב הבישול הראשון, לחץ פעמיים על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה).

2. השתמש בלחצני המספרים כדי להזין את זמן הבישול השני.
3. לחץ על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה), לאחר מכן היעזר בלחצני המספרים כדי להגדיר את דרגת העוצמה של שלב הבישול השני.
4. לחץ על **Start** (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול.

באפשרותך לבדוק את דרגת העוצמה באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על לחצן **Power Level** (דרגת עוצמה).

מצב הדגמה

באפשרותך להשתמש במצב ההדגמה כדי לראות כיצד פועל תנור המיקרוגל מבלי שהמכשיר יתחמם.

1. לחץ על לחצן **0** ועל לחצן **1** או **3** כמעט בו-זמנית.
כדי לכבות את מצב ההדגמה, חזור על שלב 1 שלעיל.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 20 2/7/2013 11:38:24 AM

שימוש בלחצנים יותר/פחות

הלחצנים **More/Less** (יותר/פחות) מאפשרים לך לקבוע זמני בישול מוגדרים מראש. הם פועלים רק במצבי **Rice/Pasta** (אורז/פסטה), **Meat** (בשר), **Instant Cook** (בישול מהיר), **Auto Reheat** (חימום אוטומטי של מזון מוכן), **Pizza Reheat** (חימום מחדש של פיצה), **Beverage** (משקה) או **Time Cook** (זמן בישול), **Kitchen Timer** (שעון עצר).

השתמש בלחצן **More/Less** (יותר/פחות) רק לאחר שכבר התחלת לבשל באחד ממצבים אלה.

לא ניתן להשתמש בתכונה **More/Less** (יותר/פחות) יחד עם לחצני **חיישן הבישול**.

לא ניתן להשתמש במקש **More/Less** (יותר/פחות) יחד עם מקש **Auto defrost** (הפשרה אוטומטית).

1. להוספת זמן לתהליך בישול אוטומטי: לחץ על לחצן **More** (עוד) (9).
2. להפחתת זמן מתהליך בישול אוטומטי: לחץ על לחצן **Less** (פחות) (1).

אם ברצונך להאריך/לקצר את מצב **Time Cook**, **Kitchen Timer** (זמן בישול, שעון עצר) ב-10 שניות, לחץ על לחצן **More** (**יותר**) (**9**) או **Less** (**פחות**) (**1**).

הפעלה/כיבוי של הצפצוף

ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחץ על לחצן **Sound** (צליל). על-גבי התצוגה יופיע "ON" (מופעל).
(מחוון "START" (הפעלה) יהבהב)
2. לחץ על לחצן **Sound** (צליל) כדי להשבית את עוצמת הקול. על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב: "OFF" (מושבת).
(מחוון "START" (הפעלה) יהבהב)
3. לחץ על **Start** (הפעלה). התצוגה תחזור להראות את השעה הנוכחית.

שימוש בשעון העצר

1. לחץ על לחצן **Kitchen Timer** (שעון עצר).
2. השתמש בלחצני **המספרים** לקביעת משך זמן הפעולה הרצוי של שעון העצר.
3. לחץ על **Start** (הפעלה) כדי להפעיל את Kitchen Timer (שעון עצר).
4. על-גבי התצוגה מופיעה ספירה לאחור ובסיום נשמע צפצוף.

המיקרוגל אינו מופעל כאשר משתמשים ב-Kitchen Timer (שעון עצר).

הגדרת נעילת בטיחות מפני ילדים

באפשרותך לנעול את תנור המיקרוגל כך שילדים לא יוכלו להשתמש בו ללא השגחה.

1. לחץ ממושכות על לחצן "0" ולאחר מכן לחץ על לחצן "2". על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "Loc" (נעול):

כעת לא ניתן להשתמש במיקרוגל עד לביטול הנעילה. כדי לבטל את הנעילה, חזור על שלב 1 שלעיל.

כלי בישול

מומלצים לשימוש

- **קערות וכלים עשויים זכוכית וחרסינה** - השתמש לחימום או לבישול.
- **צלחת השחמה מתאימה לשימוש במיקרוגל** - השתמש להשחמת החלק החיצוני של פריטים קטנים כגון סטייקים, צלעות, או חביתיות (פנקייקס). פעל בהתאם להוראות המצורפות לצלחת ההשחמה.
- **ניילון נצמד מתאים לשימוש במיקרוגל** - השתמש לשמירת האדים. השאר פתח קטן שיאפשר בריחת כמות קטנה של אדים והימנע מהנחת הניילון במגע ישיר עם המזון.
- **נייר אפייה** - השתמש בו ככיסוי למניעת התזת נוזלים.
- **מגבות נייר ומפיות** - השתמש לחימום לזמן קצר ולכיסוי; נייר זה סופג לחות יתר ומונע התזות. אל תשתמש במגבות נייר ממוחזרות שעלולות להכיל מתכת ולגרום להתלקחות.
- **צלחות וכוסות נייר** - השתמש לחימום לזמן קצר בטמפרטורות נמוכות. אל תשתמש בנייר ממוחזר, שעלול להכיל מתכת ולגרום להתלקחות.
- **מדי-חום** - השתמש רק באלה הנושאים סימון "בטוח לשימוש במיקרוגל" ופעל על-פי ההוראות. בדוק את טמפרטורת המזון בכמה מקומות. ניתן להשתמש במדי-חום רגילים לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 21 2/7/2013 11:38:24 AM

לשימוש מוגבל

- **רדיד אלומיניום** - השתמש ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי למנוע בישול יתר של אזורים חשופים. כמות גדולה מדי של רדיד אלומיניום יכולה להזיק למיקרוגל, לכן עליך להיזהר.
- **חרסינה, פורצלן וחרס** - השתמש אם הכלים מסומנים בתווית "בטוח לשימוש במיקרוגל". אם אין עליהם תווית כזו, בדוק אותם כדי לוודא שניתן להשתמש בהם בבטחה. אל תשתמש לעולם בכלים עם עיטורי מתכת.
- **פלסטיק** - השתמש רק אם יש סימון "בטוח לשימוש במיקרוגל". כלי פלסטיק אחרים עלולים להימס.
- **קש, נצרים ועץ** - השתמש רק לחימום לזמן קצר, שכן הם עלולים להיות דליקים.

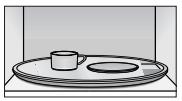
לא מומלץ לשימוש

- **צנצנות ובקבוקי זכוכית** - זכוכית רגילה דקה מדי לשימוש במיקרוגל ועלולה להתנפץ.
- **שקיות נייר** - אסורות בשל סכנת שריפה, מלבד שקיות פופקורן המיועדות לשימוש במיקרוגל.
- **צלחות וכוסות קלקר** - עלולים להימס ולהותיר שאריות מזיקות על המזון.
- **מיכלי פלסטיק לאחסון מזון** - מיכלים כגון קופסאות מרגרינה מהמרכול עלולים להימס במיקרוגל.
- **כלי מתכת** - עלולים לגרום נזק למיקרוגל. הסר את כל המתכת לפני תחילת הבישול.

בדיקת כלים

אם אינך בטוח אם כלי מסוים בטוח לשימוש במיקרוגל, תוכל לבצע את הבדיקה הבאה:

1. מלא מים בספל מדידה מזכוכית והנח אותו ליד המיקרוגל, ליד הכלי שברצונך לבדוק.



2. לחץ פעם אחת על לחצן **One Minute+** (1+דקה) כדי לחמם אותם במשך דקה אחת בדרגת עוצמה High (גבוהה).

המים אמורים להיות חמים והכלי שאותו אתה בודק אמור להיות קר. אם הכלי חם, הוא קולט אנרגיית מיקרוגל ואינו מתאים לשימוש במיקרוגל.

שיטות בישול

מומלץ

ערבוב

ערבב מזונות כגון תבשילי קדרה וירקות במהלך הבישול לפיזור שווה של חום. מזון הנמצא בחלקו החיצוני של הכלי קולט יותר אנרגיה ומתחמם מהר יותר, לכן ערבב מהחלק החיצוני כלפי המרכז. המיקרוגל יכבה כאשר תפתח את הדלת כדי לערבב את המזון.

סידור

סדר מזון שצורתו אינה סימטרית, כגון נתחי עוף או צלעות, כשהחלק העבה והבשרני יותר פונה כלפי חלקה החיצוני של הצלחת המסתובבת, שם יקלטו יותר אנרגיית מיקרוגל. למניעת בישול יתר, הנח חלקים דקים או עדינים כך שיפנו אל מרכז הצלחת המסתובבת.

הגנה

כסה מזון ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי למנוע בישול יתר. אזורים הזקוקים להגנה כוללים קצוות של כנפי עוף, קצוות של שוקי עוף ופינות של מאפים מרובעים. השתמש בכמות קטנה בלבד של רדיד אלומיניום. כמויות גדולות יכולות לגרום נזק למיקרוגל.

הפיכה

בתום מחצית מזמן הבישול הפוך את המזון כדי לחשוף את כל חלקיו לאנרגיית מיקרוגל. פעולה זו חשובה במיוחד בבישול פריטים גדולים כגון צלי.

השהייה

מזון המתבשל במיקרוגל צובר חום פנימי וממשיך להתבשל למשך מספר דקות גם לאחר עצירת המיקרוגל. הנח למזון לעמוד להשלמת תהליך הבישול, במיוחד מזונות כגון צלי וירקות שלמים. צלי זקוק לזמן זה כדי שחלקו המרכזי יסיים להתבשל מבלי שחלקיו החיצוניים יתבשלו יתר על המידה. יש לנער או לבחוש את כל הנוזלים, כגון מרק או שוקו חם, בסיום הבישול. הנח לנוזלים לעמוד מספר רגעים לפני ההגשה. בחימום מזון תינוקות, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה לפני ההגשה.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 22 2/7/2013 11:38:25 AM

הוספת לחות

אנרגיית מיקרוגל נמשכת למולקולות מים. יש לכסות מזון שכמות הלחות בתוכו אינה אחידה או לאפשר לו לעמוד כך שהחום יתפזר לכל חלקיו בצורה שווה. הוסף כמות קטנה של מים למזון יבש כדי לעזור לו להתבשל.

עצות כלליות

- נדרש זמן רב יותר לחימום מזונות דחוסים, כגון תפוחי אדמה, לעומת מזונות קלים יותר. יש לחמם מזונות בעלי מרקם עדין בדרגת עוצמה נמוכה כדי למנוע את התקשותם.
- גובה וסוג כלי הבישול שבו אתה משתמש יכולים להשפיע על משך הבישול. כאשר מבשלים לפי מתכון חדש, השתמש בזמן הבישול המינימלי ובדוק את המזון מדי פעם כדי למנוע בישול יתר.
- יש לנקב מזונות בעלי קליפה לא נקבובית כגון תפוחי אדמה או נקניקיות, כדי למנוע פיצוץ.
- טיגון בעזרת שומן או שמן לחימום אינו מומלץ. שומן ושמן יכולים לרתוח באופן פתאומי ולגרום כוויות חמורות.
- מרכיבים מסוימים מתחממים מהר יותר מאחרים. לדוגמה, ריבה בתוך סופגנייה תהיה חמה יותר מהבצק. זכור זאת כדי למנוע סכנת כוויות.
- הכנת שימורים ביתיים בתנור המיקרוגל אינה מומלצת משום שייתכן שתהליך החימום במיקרוגל לא ישמיד את כל החיידקים המזיקים.
- אף שהמיקרוגל אינו מחמם את כלי הבישול, החום מהמזון עובר פעמים רבות אל הכלי. השתמש תמיד במחזיקי סירים בעת הוצאת המזון מהמיקרוגל והנח ילדים לבצע זאת.
- הכנת ממתקים במיקרוגל אינה מומלצת שכן ממתקים יכולים להתחמם ולהגיע לטמפרטורות גבוהות במיוחד. זכור זאת כדי למנוע פגיעה גופנית.

בישול בעזרת חיישן אוטומטי

החיישן האוטומטי מאפשר לך לבשל את המזון באופן אוטומטי על-ידי זיהוי כמות הלחות שיוצר המזון במהלך הבישול.

- במהלך בישול המזון, נוצרת לחות מסוגים שונים. החיישן האוטומטי קובע את זמן הבישול ודרגת העוצמה המתאימים על-ידי זיהוי לחות זו הנוצרת במזון, ומבטל את הצורך בהגדרת זמני בישול ודרגות עוצמה מראש.
- כאשר משתמשים בחיישן הבישול ומכסים מיכל במכסה או בניילון נצמד, החיישן האוטומטי יזהה את הלחות שנוצרה לאחר שהמיכל הפך רווי באדים.
- זמן קצרלפני שהבישול מסתיים, תחל ספירה לאחור של זמן הבישול שנותר. זהו זמן מתאים לסובב או לערבב את המזון לקבלת בישול אחיד אם יש בכך צורך.
- לפני בישול מזון באמצעות החיישן האוטומטי, ניתן לתבל את המזון בעשבי תיבול, תבלינים או רטבים להשחמה. עם זאת יש להיזהר - מלח או סוכר עלולים לגרום לנקודות שריפה על המזון ולכן יש להוסיף מרכיבים אלו רק בסיום הבישול.
- הפונקציה More/Less (יותר/פחות) משמשת להארכה או קיצור של זמן הבישול. עליך להשתמש בפונקציה זו כדי לכוונן את דרגת הבישול כך שתתאים לטעמךהאישי.

כלי בישול וכיסוי לבישול באמצעות חיישן

- לקבלת תוצאותבישול משביעות רצון בעזרת פונקציה זו, פעל בהתאם להוראות לבחירת מיכלים ומכסים מתאימים בעזרת הטבלה במדריך זה.
- השתמש תמיד במיכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וכסה אותם במכסים המיועדים להם או בניילון נצמד. בעת שימוש בניילון נצמד, קפל פינה אחת כדי לאפשר בריחה מתונה של אדים.
- כסה תמיד במכסה המיועד לכלי שבו אתה משתמש. אם לכלי אין מכסה ייעודי, השתמש בניילון נצמד.
- מלא מיכלים לפחות עד מחציתם.
- יש לערבב או לסובב מזונות הדורשים ערבוב או סיבוב לקראת סיום תוכנית חיישן הבישול, לאחר שהופיעה על-גבי התצוגה ספירה לאחור של זמן הבישול הנותר.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 23 2/7/2013 11:38:25 AM

חשוב

- לא מומלץלהשתמש בבישול באמצעות תכונת החיישן האוטומטי בעת פעולת בישול ממושכת, כלומר בישול המתבצע מיד לאחר שבישול קודם הסתיים.
- התקן את המיקרוגל במיקום מאוורר היטב לנקבלת זרימת אוויר וקירו הולמים וכדי להבטיח שהחיישן יפעל באופן מדויק.
- למניעת פגיעה באיכות התוצאות, אל תשתמש בחיישן האוטומטי כאשר טמפרטורת הסביבה גבוהה מדי או נמוכה מדי.
- אל תשתמש בחומר ניקוי נדיף לניקוי המיקרוגל. לחות הנגרמת כתוצאה מחומר זה עלולה להשפיע על פעולת החיישן.
- הימנע מהנחת המיקרוגל בקרבת מכשירים הפולטים גז או לחות גבוהה, הדבר עלול להפריע לפעולה התקינה של החיישן האוטומטי.
- שמור תמיד על ניקיון החלל הפנימי של המיקרוגל. נגב את כל הנוזלים שנתזו בעזרת מטלית לחה.
- מיקרוגל זהנועד לשימוש ביתי בלבד.

מדריך בישול

מדריך לבישול בשר במיקרוגל

- הנח בשר על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- הנח את הבשר כאשר צד השומן פונה כלפי מטה. השתמש ברצועות צרות של רדיד אלומיניום כדי להגן על קצוות של עצמות או חלקים עדינים בבשר.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתניח לבשר לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.
- הטמפרטורות הבאות הן טמפרטורות המזון בעת הוצאתו מהמכשיר. טמפרטורת המזון תעלה במהלך זמן ההשהייה.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
בשר בקר צלוי ללא עצמות עד 1.4 ק"ג.	**זמן בישול:** 10 - 14 דקות / 0.5 ק"ג ב - 50 °C - נע 11 - 15 דקות / 0.5 ק"ג ב - 55 °C - מדיום 12 - 17 דקות / 0.5 ק"ג ב - 65 °C - עשוי היטב **דרגת עוצמה:** High (גבוהה) (0) ל-5 דקות ראשונות, לאחר מכן Medium (בינונית) (5). **הוראות** הנח את הצלי על רשת צלייה כשצד השומן פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. הנח לעמוד במשך 10 דקות.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
בשר חזיר עם עצמות או ללא עצמות עד 1.4 ק"ג.	**זמן בישול:** 14 - 18 דקות / 0.5 ק"ג ב - 70 °C עשוי היטב **דרגת עוצמה:** High (גבוהה) (0) ל-5 דקות ראשונות, לאחר מכן Medium (בינונית) (5). **הוראות** הנח את הצלי על רשת צלייה כשצד השומן פונה כלפי מטה. כסה בניילון נצמד עם פתח אוורור. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. הנח לעמוד במשך 10 דקות.

מדריך לבישול עוף במיקרוגל

- הנח עוף על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- כסה את העוף בנייר אפייה כדי למנוע התזות.
- השתמש ברדיד אלומיניום כדי להגן על קצות העצמות, על חלקים עדינים בבשר העוף, או על אזורים שבושלו יתר על המידה.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתניח לעוף לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
עוף שלם עד 1.4 ק"ג.	**זמן בישול:** 10 - 13 דקות / 0.5 ק"ג ב - 80 °C **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7). **הוראות** הנח את העוף על רשת צלייה כאשר החזה פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שהנוזלים הזורמים יהפכו צלולים וחלקי הבשר שליד העצמות כבר לא יהיו ורודים. הנח לעמוד במשך 5 - 10 דקות.
חלקי עוף עד 0.7 ק"ג.	**זמן בישול:** 10 - 13 דקות / 0.5 ק"ג 80 °C בשר שחום 75 °C בשר בהיר **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7). **הוראות** הנח את העוף בתוך כלי כשצד העצם פונה כלפי מטה וכשהנתחים העבים ביותר קרובים אל חלקו החיצוני של הכלי. כסה בנייר אפייה. הפוך בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שהנוזלים הזורמים יהפכו צלולים וחלקי הבשר שליד העצמות כבר לא יהיו ורודים. הנח לעמוד במשך 5 - 10 דקות.

מדריך לבישול פירות ים במיקרוגל

- בשל דג עד שניתן יהיה לחלק אותו לנתחים בקלות בעזרת מזלג.
- הנח דג על רשת צלייה בטוחה לשימוש במיקרוגל בתוך כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- השתמש בכיסוי הדוק כדי לאדות את הדג. כיסוי פחות הדוק, כגון נייר אפייה או נייר סופג, יצמצמו את האידוי.
- אל תבשל את הדג יתר על המידה; בדוק אותו בתום זמן הבישול המינימלי.

סוג מזון	זמן בישול / דרגת עוצמה
אומצות (סטייקים) עד 0.7 ק"ג	**זמן בישול:** 9 - 13 דקות / 0.5 ק"ג **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	סדר את הסטייקים על רשת צלייה כאשר חלקי הבשר העבים יותר פונים כלפי חלקה החיצוני של הרשת. כסה בנייר אפייה. הפוך וסדר מחדש בתום מחצית זמן הבישול. בשל עד שניתן יהיה לחלק את הדג בקלות לנתחים בעזרת מזלג. הנח לעמוד במשך 3 - 5 דקות.
נתחי פילה עד 0.7 ק"ג	**זמן בישול:** 6 - 10 דקות / 0.5 ק"ג **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	סדר את נתחי הפילה בכלי המיועד לאפייה, וכסה חלקים עדינים בנייר אפייה. הפוך וסדר מחדש בתום מחצית זמן הבישול, אם ישנם חלקים בעובי של יותר מ-1½ ס"מ. בשל עד שניתן יהיה לחלק את הדג בקלות לנתחים בעזרת מזלג. הנח לעמוד במשך 2 - 3 דקות.
שרימפס (חסילונים) עד 0.7 ק"ג	**זמן בישול:** 6 - 8 דקות / 0.5 ק"ג **דרגת עוצמה:** Medium High (בינונית-גבוהה) (7).
	הוראות
	סדר את השרימפס בכלי המיועד לאפייה בשכבה אחת ומבלי שיגעו זה בזה. כסה בנייר אפייה. בשל עד שיהפכו קשים וצבעם יתחלף, ערבב 2 או 3 פעמים. הנח לעמוד במשך 5 דקות.

בישול ביצים במיקרוגל

- לעולם אל תבשל ביצים בקליפתן ולעולם אל תחמם ביצים קשות בקליפתן; הן עלולות להתפוצץ.
- הקפד לנקב ביצים שלמות כדי שלא יתפוצצו.
- אל תבשל את הביצים מעבר לזמן המינימלי הדרוש; הן הופכות קשות מאוד בבישול יתר.

מדריך לבישול ירקות במיקרוגל

- יש לשטוף ירקות סמוך למועד הבישול. לעתים קרובות, אין צורך להוסיף מים. כאשר מבשלים ירקות דחוסים כגון תפוחי אדמה, גזרים ושעועית ירוקה, יש להוסיף ¼ כוס מים.
- ירקות קטנים (גזרים פרוסים, אפונה, שעועית לימה, וכולי) יתבשלו מהר יותר מירקות גדולים יותר.
- יש לסדר ירקות שלמים, כגון תפוחי אדמה, דלעת ערמונים, או קלח תירס במעגל על הצלחת המסתובבת לפני הבישול. הם יתבשלו בצורה אחידה יותר אם תהפוך אותם בתום מחצית זמן הבישול.
- הקפד להניח ירקות כמו אספרגוס וברוקולי כשהגבעול פונה כלפי חלקו החיצוני של הכלי והפרחים כלפי המרכז.
- בעת בישול ירקות חתוכים, כסה תמיד את הכלי במכסה או בניילון נצמד המיועד לשימוש במיקרוגל עם פתח אוורור.
- לפני בישול ירקות שלמים ולא מקולפים כגון תפוחי אדמה, דלעת, חציל וכולי, יש לנקב את הקליפה בכמה מקומות כדי למנוע פיצוץ.
- לקבלת בישול אחיד יותר, ערבב או סדר מחדש את הירקות השלמים בתום מחצית זמן הבישול.
- בדרך כלל, ככל שהמזון דחוס יותר, זמן ההשהייה הנדרש ארוך יותר. (זמן השהייה הוא הזמן הנדרש לירקות ומזונות גדולים ודחוסים כדי להתבשל עד תום לאחר הוצאתם מהמיקרוגל.) תפוח אדמה אפוי יכול לעמוד על השיש למשך חמש דקות עד להשלמת הבישול, ואילו צלחת אפונה ניתן להגיש מיד.

מדריך להפשרה אוטומטית

פעל לפי ההוראות הבאות בעת הפשרה של סוגי מזון שונים.

קוד	פריט	משקל (ק"ג)	זמן השהייה (דקות)
1	בשר	2 - 0.1	60 - 20
	הערות		
	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון.		
2	עוף	2 - 0.1	60 - 20
	הערות		
	עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף.		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 25 2/7/2013 11:38:25 AM

קוד	פריט	משקל (ק"ג)	זמן השהייה (דקות)
3	דגים	0.1 - 2	20 - 50
	הערות		
	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג.		
4	פירות ים	0.1 - 2	20 - 50
	הערות		
	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. תוכנית זו מתאימה לשרימפס, סרטנים קטנים (prawns) נקיים.		
5	לחם עוגות	0.1 - 0.7	5 - 30
	הערות		
	הנח לחם על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל משמיע צפצוף. הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד.		

בדוק את המזון כאשר המיקרוגל ישמיע צפצוף. לאחר השלב הסופי, אזורים קטנים עשויים להיות עדיין קפואים; הנח להם לעמוד כדי להשלים את תהליך ההפשרה. אל תפשיר לפני שכל גבישי הקרח נמסים. עטיפת נתחי צלי וסטייקים בחתיכות קטנות של רדיד אלומיניום מונעת בישול של הקצוות לפני שהחלקים המרכזיים בבשר הספיקו להפשיר. השתמש ברצועות צרות, שטוחות וחלקות של רדיד אלומיניום כדי לכסות את הקצוות והחלקים העדינים של המזון.

מתכונים

נזיד בשר בקר ושעורה

675 גר' קוביות בשר בקר, חתוכות לחתיכות בגודל ½1ס"מ

½ כוס בצל קצוץ

2 כפות קמח רגיל

1 כף רוטב ווסטרשיר

1 קופסת ציר בקר משומר (380 - 405 גר')

2 גזרים בינוניים, פרוסים לפרוסות של 1.5 ס"מ (כוס בקירוב)

½ כוס שעורה

1 עלה דפנה

¼ כפית פלפל

1 חבילת אפונה קפואה, מופשרת (250 - 280 גר')

1. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר הנח בשר בקר, בצל, קמח ורוטב ווסטרשיר; ערבב היטב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 10 עד 12 דקות עד שצבעו הוורוד של הבשר ייעלם, ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2. הוסף ציר בשר, גזרים, שעורה, עלה דפנה ופלפל וערבב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה Medium (בינונית) במשך שעה עד שעה וחצי עד שהגזרים והבשר רכים, ערבב 2 או 3 פעמים במהלך הבישול.
3. הוסף את האפונה וערבב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה Medium (בינונית) במשך 10 דקות. הנח לעמוד במשך 10 דקות. הוצא את עלה הדפנה לפני ההגשה.

כמות מתאימה ל-6 מנות.

תבשיל ברוקולי וגבינה

¼ כוס חמאה או מרגרינה

¼ כוס בצל קצוץ

1½ כפות קמח

½ כפית מלח

¼ כפית גרגרי חרדל יבשים

1/8 כפית פלפל

1½ כוסות חלב

¼ כוס פלפל אדום קצוץ

225 גר' (2 כוסות) גבינת צ'דר, מגוררת

1 חבילת ברוקולי קפוא קצוץ, מופשר (250 - 280 גר')

4 כוסות פסטה מסולסלת מבושלת (225 גר' יבשה)

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 26 2/7/2013 11:38:25 AM

1. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר, בשל חמאה ובצל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 2 עד 3 דקות עד שהבצל מתרכך, ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2. הוסף קמח, מלח, חרדל ופלפל; ערבב היטב. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך (1 עד 2 דקות) שניות עד שהתערובת מגיעה לרתיחה. הוסף חלב וערבב לקבלת תערובת אחידה.
3. הוסף את הפלפל האדום וערבב. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 3 עד 5 דקות עד שהתערובת מגיעה לרתיחה ומסמיכה מעט, ערבב פעמיים במהלך הבישול. הוסף גבינה וערבב עד שהיא נמסה.
4. הוסף ברוקולי ופסטה, ערבב היטב. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 6 עד 8 דקות עד שהתערובת מתחממת היטב, ערבב פעם אחת במהלך הבישול. ערבב לפני ההגשה.

כמות מתאימה ל-6 מנות.

סלט תפוחי אדמה חם

900 גר' תפוחי אדמה אדומים קטנים, חתוכים לחתיכות בגודל 1.5 ס"מ

4 פרוסות בייקון (לא מבושל) חתוכות לחתיכות בגודל 1.5 ס"מ

¼ כוס בצל קצוץ

2 כפיות סוכר

1 כפית מלח

1 כפית קמח

½ כפית זרעי סלרי

1/8 כפית פלפל

2½ כפות חומץ סיידר תפוחים

1. בקדירה בנפח של כ-7 ליטר, ערבב תפוחי אדמה ו-¼ כוס מים. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) עד שתפוחי האדמה מתרככים (10 - 13 דקות); ערבב פעמיים במהלך הבישול. ייבש והנח בצד כדי שיתקררו מעט.
2. בקערה בינונית, בשל את הבייקון בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) עד שיהיה פריך (3 - 4 דקות); ערבב פעם אחת במהלך הבישול. הנח את הבייקון על נייר סופג. שמור בצד 1 כף נוזלים.
3. ערבב את הנוזלים עם הבצל. כסה בניילון נצמד; קפל פינה אחת כך שיישאר מרווח לבריחת אדים. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) עד שהבצל מתרכך (2 - 3 דקות); ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
4. הוסף סוכר, מלח, קמח, זרעי סלרי ופלפל וערבב. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) עד שהתערובת מגיעה לרתיחה (30 - 40 שניות). הוסף חומץ ו-½ כוס מים. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) עד שהנוזל רותח ומסמיך מעט (2 - 3 דקות); ערבב פעם אחת במהלך הבישול. הוסף בייקון לרוטב. שפוך את הרוטב על תפוחי האדמה. ערבב היטב.

מות מתאימה ל-6 מנות.

מרק שעועית שחורה

1 כוס בצל קצוץ

1 שן שום, כתושה

שעועית שחורה מ-2 קופסאות שימורים (420 גר' כל אחת), מסוננת

עגבניות מבושלות, קצוצות, מ-1 קופסת שימורים (390 - 450 גר')

1 קופסת ציר עוף משומר (385 - 405 גר')

1 קופסת תירס משומר (195 - 240 גר')

1 קופסת שימורי פלפל צ'ילי קצוץ (110 גר')

1 - 2 כפיות כמון, או לפי הטעם

1. הנח את הבצל והשום בקדירה בנפח של כ-10 ליטר. כסה במכסה. בשל בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 3 עד 5 דקות עד שהתערובת מתרככת.
2. הוסף קופסה אחת של שימורי שעועית, מעך את השעועית במזלג. הוסף את שאר המרכיבים; ערבב היטב.
3. בשל ללא מכסה, בדרגת עוצמה High (גבוהה) (0) במשך 15 דקות; ערבב. הפחת את העוצמה ל-Medium (בינונית) ובשל במשך 5 דקות. ערבב לפני ההגשה.

מתקבלת כמות של כ-7 ליטר.

מדריך פתרון בעיות

לפני פניה לטכנאי שירות לתיקון בעיה במיקרוגל, עיין ברשימה הבאה לאיתור בעיות אפשריות והצעות לפתרון.

תצוגת המיקרוגל והמיקרוגל עצמו אינם פועלים.

- חבר כהלכה את התקע לשקע חשמל מוארק.
- אם השקע נשלט על-ידי מפסק בקיר, ודא שהמפסק מופעל.
- הסר את התקע מהשקע, המתן 10 שניות, לאחר מכן חבר אותו שוב.
- הפעל את המפסק האוטומטי או החלף נתיך שרוף.
- חבר מכשיר אחר לאותו שקע חשמל; אם המכשיר האחר אינו פועל, בקש מחשמלאי מוסמך לתקן את השקע.
- חבר את המיקרוגל לשקע אחר.

תצוגת המיקרוגל פועלת אך המכשיר אינו פועל.

- ודא שהדלת סגורה כהלכה.
- בדוק אם חומרי אריזה או חומרים אחרים אינם דבוקים לאטם הדלת.
- בדוק אם נגרם נזק לדלת.
- לחץ פעמיים על Cancel (ביטול) והזן מחדש את הוראות הבישול.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 27 2/7/2013 11:38:25 AM

פעולת המיקרוגל נעצרת לפני תום זמן הבישול שהוגדר מראש.

- אם לא אירעה הפסקת חשמל, הסר את התקע מהשקע, המתן 10 שניות, לאחר מכן חבר אותו שוב. אם אירעה הפסקת חשמל, מחוון הזמן יציג "00:00" כוון מחדש את השעון והזן מחדש את הוראות הבישול.
- הפעל את המפסק האוטומטי או החלף נתיך שרוף.

המזון מתבשל לאט מדי.

- ודא שאת המיקרוגל מזין קו חשמל עצמאי של 12 אמפר. הפעלת מכשיר נוסף על אותו קו חשמל יכולה לגרום לירידה פתאומית בעוצמת המתח. אם יש צורך, העבר את המיקרוגל לקו חשמל משל עצמו.

אתה מבחין בניצוצות או בקולות נפץ.

- הוצא מהמכשיר כלי בישול וכלי אוכל בעלי עיטורי מתכת או הסר חוטי מתכת. אם אתה משתמש ברדיד אלומיניום, השתמש רק ברצועות צרות והקפד לשמור על מרווח של 3 ס"מ בין הרדיד לדפנות הפנימיים של המיקרוגל.

הצלחת המסתובבת משמיעה רעשים או נדבקת.

- נקה את הצלחת המסתובבת, את הטבעת עם הגלגלים ואת רצפת המיקרוגל.
- ודא כי הצלחת המסתובבת והטבעת עם הגלגלים ממוקמות בצורה נכונה.

שימוש במיקרוגל גורם להפרעות בקליטת הטלוויזיה או הרדיו.

- מצב זה דומה להפרעות הנגרמות על-ידי מכשירים קטנים אחרים, כגון מייבשי שיער. הרחק את המיקרוגל ממכשירים אחרים, כגון טלוויזיה או רדיו.

הנורה אינה דולקת.

- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה. פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

אם נתקלת בבעיה שאינך מצליח לפתור, פנה לספק המקומי, או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

מפרטים

דגם	ME9114ST / ME9114W
חלל פנימי	34 ליטרים
בקרות	10 דרגות עוצמה, כולל הפשרה
שעון עצר	99 דקות, 99 שניות
מקור מתח	230 וולט ~ 50 הרץ
צריכת חשמל של המיקרוגל	1550 ואט
הספק יציאה	1000 ואט (IEC-705)
תדירות הפעלה	2450 מגה-הרץ
מידות חיצוניות (רוחב X גובה X עומק)	395 X 297 X 518
מידות חלל פנימי (רוחב X גובה X עומק)	357.5 X 252.5 X 334
משקל נקי	13.5 ק"ג

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 28 2/7/2013 11:38:25 AM

תזכיר

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 29 2/7/2013 11:38:25 AM

תזכיר

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 30 2/7/2013 11:38:25 AM

תזכיר

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 31 2/7/2013 11:38:25 AM

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

מספר קוד: DE68-04102C

ME9114W_SLI_DE68-04102C_HEB.indd 32 2/7/2013 11:38:26 AM

ME9114W
ME9114ST

Микроволновая печь

Руководство пользователя

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.
Зарегистрируйте устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 1 2013-02-06 8:37:49

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ делать.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ
(только для функций микроволновой печи)

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 2 2013-02-06 8:37:50

- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 3 2013-02-06 8:37:50

- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ
(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 4 2013-02-06 8:37:50

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.
Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

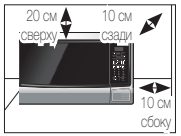
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 5 2013-02-06 8:37:50

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 6 2013-02-06 8:37:51

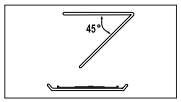
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 7 2013-02-06 8:37:51

- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 8 2013-02-06 8:37:54

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 9 2013-02-06 8:37:56

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 10 2013-02-06 8:37:56

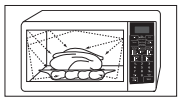
СОДЕРЖАНИЕ

Принцип работы микроволновой печи 11
Комплект поставки 11
Информация о гарантии и обслуживании 12
Настройка микроволновой печи 12
Панель управления 12
Установка часов 13
Использование кнопки приостановка/отмена 13
Использование кнопки одна минута + ...13
Использование кнопок сенсорного приготовления одним нажатием 13
Руководство по сенсорному приготовлению пищи 13
Использование кнопок моментального приготовления 14
Использование кнопок рис/макароны 14
Использование кнопок мясо/птица 15
Таблица мясо/птица 15
Автоматическая разморозка 17
Автоматический разогрев 17
Таблица автоматический разогрев 17
Использование кнопки автоматической пароварки (Только в модели ME9114ST) 18
Таблица автоматическая пароварка 18
Таблица настройка пароварки вручную 19
Установка времени приготовления и уровня мощности 20
Приготовление за один этап 20
Приготовление за несколько этапов 20
Режим демонстрации 20
Использование кнопок больше/меньше 21
Включение и отключение звукового сигнала 21
Использование кухонного таймера 21
Установка блокировки для защиты от детей 21
Посуда для приготовления 21
Способы приготовления пищи 22
Руководство по приготовлению пищи 24
Руководство по автоматическому размораживанию 25
Рецепты 26
Руководство по устранению неполадок 27
Сообщение об ошибке 28
Технические характеристики 28

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Принцип приготовления пищи.

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов.
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).



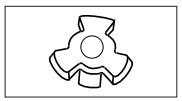
Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

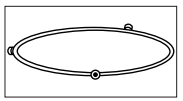
- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

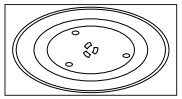
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Распакуйте микроволновую печь и убедитесь в наличии всех компонентов, показанных на рисунке. Если один из компонентов отсутствует или поврежден, обратитесь к местному дилеру.

Микроволновая печь


Муфта


Роликовая подставка


Вращающийся поднос

Пароварка
Только ME9114ST

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 11 2013-02-06 8:37:57

ИНФОРМАЦИЯ О ГАРАНТИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ

При обращении в компанию Samsung сообщите наименование модели и серийный номер, который обычно указан на задней или нижней панели изделия. Запишите указанные ниже цифры вместе с другой необходимой информацией. Храните эту информацию, подтверждающую вашу покупку, в безопасном месте; эта информация поможет идентифицировать изделие в случае кражи или потери; кроме того, для получения гарантийного обслуживания вам потребуется копия кассового чека.

НОМЕР МОДЕЛИ _____

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР _____

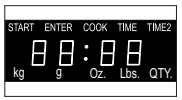
ДАТА ПОКУПКИ _____

МЕСТО ПОКУПКИ _____

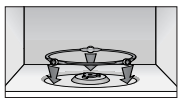
Гарантийное обслуживание осуществляется только в авторизованных сервисных центрах Samsung. При необходимости гарантийного обслуживания предоставьте в авторизованный сервис-центр Samsung указанную выше информацию и копию кассового чека.

НАСТРОЙКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

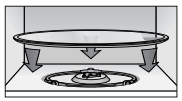
1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность и подключите кабель к заземленной розетке. После подключения на дисплее печи будет отображена следующая информация: "Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven." (Обеспечьте достаточную вентиляцию печи, оставив 10 см сзади печи, сверху и по бокам.)



2. Откройте дверцу печи, нажав на ручку.
3. Протрите печь изнутри влажной тканью.
4. Поместите предварительно собранную роликовую подставку в углубление в центре печи.

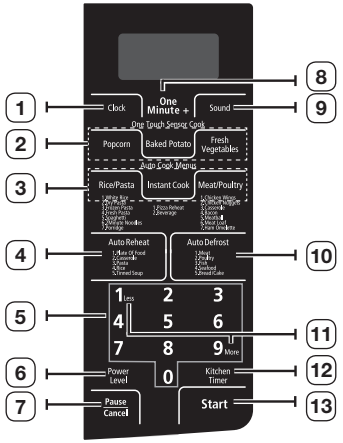


5. Поместите стеклянный лоток на роликовую подставку, чтобы три стеклянных выступа в центре лотка полностью совместились с выступами на нижней поверхности печи.)



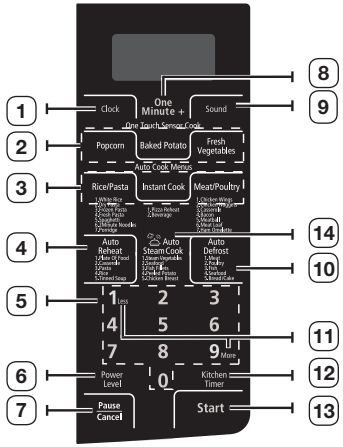
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ME9114W



1. Часы
2. Сенсорные кнопки для приготовления пищи одним касанием
3. Меню автоматического приготовления
4. Авторазогрев
5. Кнопки с цифрами
6. Уровень мощности
7. Приостановка/Отмена

ME9114ST



8. Одна минута +
9. Звук
10. Авторазмораживание
11. Больше/Меньше
12. Кухонный таймер
13. Пуск
14. Автоматическое приготовление на пару:

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 12 2013-02-06 8:37:58

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При включении питания на дисплее автоматически появится индикация «12:00». Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку **Clock (Часы)**.
2. Используйте кнопку с цифрами для ввода текущего времени Для установки времени необходимо нажать не менее трех кнопок. Если текущее время: 5:00 - введите 5, 0, 0.
3. После истечения 5 секунд индикатор “ENTER” (ВВОД) замигает и появится сообщение “Cloc” (Часы).
4. Снова нажмите **Clock (Часы)**. Мигание цветного дисплея указывает, что время установлено.

В случае перерыва в электроснабжении необходимо повторно установить часы. Текущее время можно узнать во время приготовления пищи, нажав кнопку **Clock (Часы)**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ ПРИОСТАНОВКА/ОТМЕНА

Кнопка **Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** позволяет отменить введенные инструкции. Эта кнопка также позволяет приостановить выполняемый цикл приготовления пищи, чтобы проверить готовность люда.

- Чтобы приостановить печь во время приготовления пищи: нажмите **Pause/Cancel (приостановка/отмена)** один раз. Для повторного запуска нажмите **Start (Пуск)**.
- Чтобы остановить приготовление пищи, отменить инструкции и вернуть печь в режим отображения текущего времени, выполните следующее: нажмите кнопку **Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** два раза.
- Чтобы исправить ошибочно введенную инструкцию: нажмите кнопку **Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** один раз, затем повторно введите инструкции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ ОДНА МИНУТА +

Данная кнопка обеспечивает удобный разогрев пищи, благодаря переходу на более высокий уровень мощности через каждую минуту.

1. Нажмите кнопку **One Minute + (Одна минута +)**, чтобы добавить одну минуту. Например, нажмите кнопку дважды, чтобы добавить две минуты. На дисплее появится таймер, и печь автоматически запустится.

Увеличивайте время приготовления пищи, нажав кнопку **One Minute + (Одна минута +)**, чтобы добавить время от одной минуты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК СЕНСОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОДНИМ НАЖАТИЕМ

Функция определения уровня выделения пара при разогреве пищи позволяет автоматически устанавливать время разогрева для готовых блюд различных типов и размеров. Все блюда должны быть приготовленными и охлажденными.

1. Нажмите кнопку **Sensor Cook (Сенсорное приготовление пищи)** для соответствующего блюда (например, **Popcorn (Попкорн)**). На дисплее появится значок “ ”, и начнется приготовление пищи. При приготовлении попкорна необходимо подождать не менее пяти минут перед установкой нового пакета, чтобы избежать перегрева стеклянного лотка. Чтобы проверить текущее время при приготовлении пищи, нажмите кнопку **Clock (Часы)**.

РУКОВОДСТВО ПО СЕНСОРНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

При сенсорном приготовлении различных блюд соблюдайте следующие инструкции.

Блюдо	Количество
Попкорн	85-100 г / 1 пакет
	Процедура
	Необходимо использовать только один пакет, предназначенный специально для микроволновой печи. При извлечении из печи и открытии горячего пакета соблюдайте осторожность. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.
Печеный картофель	1-6 шт.
	Процедура
	Проткните вилкой каждую картофелину несколько раз. Поместите на вращающийся столик по кругу. Дайте постоять 3-5 минут.. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.
Свежие овощи	1-4 чашки
	Процедура
	Поместите свежие овощи в емкость, безопасную для использования в микроволновой печи, затем добавьте две столовые чашки воды. Закройте пластиковой крышкой, безопасной для использования в микроволновой печи. (Рекомендуется использовать стеклянную крышку.) При использовании пластиковой крышки необходимо оставить небольшое отверстие с краю, чтобы обеспечить вентиляцию воздуха. Извлеките овощи из микроволновой печи, оставьте в закрытой емкости на 2 минуты, размешайте и подавайте на стол. Перед повторным использованием подождите не менее 5 минут, чтобы печь охладилась.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 13 2013-02-06 8:37:58

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку **Instant Cook (Моментальное приготовление)** для соответствующего блюда (например, **Beverage (Напиток)**). На дисплее отображается размер первой порции.
(Индикаторы “ENTER” (ВВОД) и “QTY. (Кол-во)” будут мигать):
2. Нажмите кнопку несколько раз, чтобы выбрать нужный размер порции. На дисплее последовательно будут отображаться все доступные размеры порций. После того, как нужный размер порции выбран, микроволновая печь автоматически начнет приготовление пищи.

После того, как время приготовления пищи истекло, микроволновая печь издаст сигнал. После этого печь будет издавать сигнал каждую минуту.

Код	Элемент	Вес
A-1	Разогрев пиццы	1 кусок / 2 куска / 3 куска / 4 куска
	Примечания	
	Поместите пиццу на тарелку, безопасную для использования в микроволновой печи, чтобы широкий край куска пиццы находился на краю тарелки. Куски пиццы не должны свисать с тарелки. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Перед подачей на стол оставьте пиццу на 1-2 минуты.	
A-2	Напитки	½ чашки / 1 чашка / 2 чашки
	Примечания	
	Используйте мерную кружку или чашку; не накрывайте крышкой. Поместите напиток в печь. После разогрева как следует перемешайте.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК РИС/МАКАРОНЫ

1. Нажмите кнопку **Rice/Pasta (Рис/Макароны)** в соответствии с приготовляемым блюдом. На дисплее отобразится сообщение “A-1” (код блюда).

Нажмите кнопку **Rice/Pasta (Рис/Макароны)** несколько раз для выбора нужного блюда. (**См. Таблицу Рис/Макароны** внизу)

2. Нажмите кнопку **1** или **2**, **3** для выбора нужного размера порции.
(**См. Таблицу Рис/Макароны** внизу для выбора размера порции)
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**, чтобы начать приготовление. Таблица Рис/Макароны

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-1	Белый рис	1-2 порции	Рис: комнатная / вода: комнатная
	Примечания		
	Промойте рис холодной водой, пока вода не станет чистой. Поместите воду с рисом в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, или круглую стеклянную посуду Pyrex, закрытую крышкой; после приготовления оставьте рис на некоторое время в посуде, закрытой крышкой. Оставьте рис на 3-5 минут, затем перемешайте, чтобы рис стал рассыпчатым.		

	1 порция	2 порция
Рис	100 г	200 г
Вода	250 мл	375 мл

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-2	Сухие макаронные изделия (паста)	1-2 порции	Вода: водопроводная вода 60 °C
	Примечания		
	Поместите сухие макароны в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо чашку или круглую жаростойкую посуду (при необходимости разломайте макароны); приготовьте макароны, не закрывая крышкой. После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте на стол.		

	1 порция	2 порция
Макаронные изделия (паста)	100 г	200 г
Вода	3 чашки	5 чашки

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-3	Замороженные макаронные изделия (паста)	1-2 порции	Вода: водопроводная вода 60 °C
	Примечания		
	Поместите замороженные макаронные изделия в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо в чашку или круглую стеклянную посуду Pyrex; приготовьте, не закрывая крышкой. После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте к столу.		

	1 порция	2 порция
Макаронные изделия (паста)	125 г	250 г
Вода	3 чашки	5 чашки

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 14 2013-02-06 8:37:59

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-4	Свежие макароны	1-2 порции	Вода: водопроводная вода 60 °C

Примечания

Поместите свежие макароны в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо чашку или круглую стеклянную посуду Pyrex; приготовьте макароны, не закрывая крышкой.

После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте к столу.

	1 порция	2 порция
Макаронные изделия (паста)	125 г	250 г
Вода	3 чашки	5 чашки

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-5	Спагетти	1-2 порции	Вода: водопроводная вода 60 °C

Примечания

Поместите сухие спагетти в рисоварку, безопасную для использования в микроволновой печи, либо чашку или круглую посуду Pyrex (при необходимости разломайте спагетти); приготовьте спагетти, не закрывая крышкой. После приготовления закройте макароны крышкой и оставьте их на 2-5 минут. Перемешайте и подайте к столу.

	1 порция	2 порция
Спагетти	100 г	200 г
Вода	3 чашки	5 чашки

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-6	Лапша быстрого приготовления	1-3 порции	Вода: Кипящая вода

Примечания

Разломите брикет лапши и поместите его в большую чашку, безопасную для использования в микроволновой печи. Залейте лапшу кипящей водой и приготовьте, не закрывая крышкой После того, как печь издаст сигнал (указывает, что лапша наполовину готова), как следует перемешайте и нажмите Старт для продолжения. После приготовления дайте постоять в течение 2 минут. Перемешайте и подавайте к столу.

	1 порция	2 порция	3 порция
Лапша	1 пакет	2 пакета	3 пакета
Вода	500 мл	1000 мл	1500 мл

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-7	Овсяная каша	1-2 порции	Овсяная крупа: комнатная Вода и молоко: Холодные

Примечания

Залейте овсяную крупу водой или молоком в чашке, безопасной для использования в микроволновой печи, приготовьте, не закрывая крышкой. После того, как печь издаст сигнал, как следует перемещайте крупу и нажмите Старт для продолжения. После приготовления как следует перемешайте и посыпьте желтым сахарным песком или полейте медом.

	1 порция	2 порция
Овес	35 г	70 г
Вода и молоко	150 мл	300 мл

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК МЯСО/ПТИЦА

1. Нажмите кнопку **Meat/Poultry (Мясо/Птица)** в соответствии с приготовляемым блюдом. На дисплее отобразится сообщение “A-1” (код блюда).

Нажмите кнопку **Meat/Poultry (Мясо/Птица)** несколько раз для выбора нужного блюда. (**См. Таблицу Мясо/Птица** внизу)

2. Нажмите кнопку **1** или **2**, **3** для выбора нужного размера порции. (**См. Таблицу Мясо/Птица** внизу для выбора размера порции)
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для начала приготовления.

ТАБЛИЦА МЯСО/ПТИЦА

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-1	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	4-5 ШТ 8-10 ШТ	Замороженная

Примечания

Поместите крылышки на тарелку по кругу. Закройте их пергаментной бумагой.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 15 2013-02-06 8:37:59

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-2	КУРИНЫЕ НАГГЕТЫ	4 ШТ 8 ШТ	Замороженная
	Примечания		
	Положите бумагу на тарелку, поместите куриное филе по кругу на бумажной салфетке. Тарелку накрывать крышкой не требуется. Дайте постоять 1 минуту.		
A-3	ЗАПЕКАНКА	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Закройте крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.		
A-4	БЕКОН	100-125 г 200-225 г 300-325 г	Замороженная
	Примечания		
	Отберите в мясной лавке или супермаркете свежие тонкие ломтики бекона. Поместите на впитывающую салфетку на тарелке, безопасной для использования в микроволновой печи, или посуде Pyrex, затем закройте другой салфеткой и приготовьте. Подайте на стол.		
A-5	ФРИКАДЕЛЬКИ	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для фрикаделек. 450 г мясного фарша, ¼ чашки рубленого лука, 1 сырое яйцо, 1 чайная ложка соли, ¼ чайной ложки перца и 2 столовые ложки воды. Как следует перемешайте все ингредиенты. Слепите 20 фрикаделек (диаметром 25 мм). Поместите фрикадельки в посуду. Закройте липкой пленкой для микроволновой печи, отверните один угол пленки примерно на 50 для обеспечения вентиляции. Приготовьте. После приготовления оставьте постоять на 5 минут. Подайте на стол.		

Код	Элемент	Вес	Начальная температура
A-6	МЯСНОЙ РУЛЕТ	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для мясного рулета. 675 г говяжьего фарша, ½ чашки сухих хлебных крошек, ¼ чашки рубленого лука, ½ чашки рубленного зеленого перца, 1 чашка молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки кетчупа, ¼ чайной ложки перца, ¼ чайной ложки соли. Смешайте все ингредиенты: хорошо перемешайте. Поместите смесь на блюдо: выровняйте смесь. Закройте пластиковой пленкой, один угол отогните примерно на 5 см для обеспечения вентиляции. Поместите в печь параллельно лицевой панели печи. После приготовления дайте постоять 5 минут. Подайте на стол		
A-7	*ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ	1 блюдо	Замороженная
	Примечания		
	Ингредиенты для омлета. 3 яйца средних размеров, 1 помидор, 30 г рубленой ветчины, 2 столовых ложки молока, травы и специи. Взбейте яйца, добавьте ветчину, 2 столовые ложки молока, травы и специи. Разрежьте помидор кубиками и добавьте в смесь вместе с 50 г тертого сыра. После того, как печь издаст сигнал, как следует перемещайте смесь и нажмите Старт для продолжения. После выпекания дайте постоять 2 мин. Подайте к столу. ПОСЛЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ДУХОВКА ОСТАНОВИТСЯ И ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ НУЖНО БУДЕТ ПЕРЕМЕШАТЬ, КОГДА ПРОЙДЕТ ВРЕМЯ T1.		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 16 2013-02-06 8:37:59

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА

Чтобы разморозить замороженные продукты, введите вес продуктов, после чего микроволновая печь автоматически выберет время разморозки, уровень мощности и время выдержки.

1. Нажмите кнопку **Auto Defrost (Авторазморозка)**. На дисплее отобразится цифра “1”. (Индикаторы “ENTER” (ВВОД) и “kg” (кг) будут мигать).
2. Чтобы выбрать тип продуктов, несколько раз нажмите кнопку **Auto Defrost (Авторазморозка)**. Можно также использовать кнопки с цифрами, чтобы ввести вес продуктов.

Максимально допустимый вес — 2 кг (кроме хлеба).

3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**. Во время разморозки на дисплее отобразится время приготовления; при необходимости перевернуть продукты печь издаст сигнал.
4. Откройте дверцу печи и переверните продукты.
5. Нажмите кнопку **Start (Пуск), чтобы возобновить размораживание.**

См. Руководство по автоматическому размораживанию на стр. 25.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

Чтобы разогреть пищу, выберите тип блюда и число порций, после чего микроволновая печь автоматически выберет время разогрева.

1. Нажмите кнопку **Auto Reheat (Автоматический разогрев)** несколько раз для выбора нужного блюда. Изначально для каждого блюда установлен размер: 1 порция.

Можно выбрать до 4 чашек для разогрева запеканки, макарон и консервированного риса. Для тарелки с продуктами можно выбрать только одну порцию. На дисплее отображается выбранное блюдо и количество.

2. Используйте кнопки с цифрами для увеличения размера порции. **Например, чтобы выбрать три порции, нажмите кнопку 3 (см. описание порций в таблице "Автоматический разогрев" внизу).** На дисплее отображается количество выбранных порций:
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**. На дисплее отображается время приготовления.

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ

Элемент	Код	Вес	Примечания
Тарелка с продуктами	rH-1	1 порция	Следует использовать только замороженные полуфабрикаты Закройте тарелку пластиковой пленкой или пергаментной бумагой, обеспечив вентиляцию. Содержание - 85-110 г мяса, птицы или рыбы (до 170 г при наличии кости) - ½ чашки крахмала (картофель, макароны, рис и т.д.) - ½ чашки овощей (примерно 85-110 г)
Запеканка	rH-2	*1-4 чашки	Используйте только замороженные продукты. Закройте крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия (паста)	rH-3		
Рис	rH-4		
Суп из консервы	rH-5		

* 1 чашка = 1 порция

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 17 2013-02-06 8:37:59

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО В МОДЕЛИ ME9114ST)

При использовании функции автоматический пароварки время приготовления устанавливается автоматически.
Количество порций можно задать, нажимая кнопку **Auto Steam Cook (Автоматическая пароварка)**.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Auto Steam Cook (Автоматическая пароварка)** один или несколько раз.
2. Выберите размер порции, нажав кнопку **Auto Steam Cook (Автоматическая пароварка)**.
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск).**

Результат: Начнется приготовление пищи. По его окончании:
1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
2) Последний напоминающий сигнал прозвучит 3 раза (один сигнал в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

- **Советы по использованию пароварки**

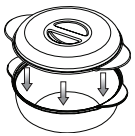
Компоненты пароварки

Чаша

Вставной лоток

Крышка

Обращение с пароваркой


(Чаша + Крышка)

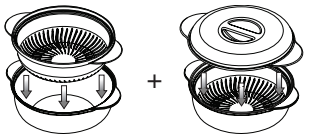

(Чаша с лотком + Крышка)

ТАБЛИЦА АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПАРОВАРКА

Код	Элемент	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Обращение
A-1	Овощи на пару	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450 500-550	1-2	Чаша с корзиной + Крышка + 2–5 столовых ложек воды в зависимости от количества
	Рекомендации			
	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Вставьте корзину в чашу пароварки. Распределите овощи на лотке. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды к 100-350 г, 45 мл (3 столовые ложки) к 500-550 г овощей. Накройте крышкой.			
A-2	Морские продукты	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450	2-3	Чаша с корзиной + Крышка
	Рекомендации			
	Промойте и подготовьте свежие морепродукты и сбрызните лимонным соком. Добавьте 100 мл в чашу пароварки. Положите морепродукты в корзину, вставьте корзину в чашу и накройте крышкой.			
A-3	Рыбное филе	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450	2-3	Чаша + Корзина + Крышка + 100 мл воды
	Рекомендации			
	Промойте и подготовьте филе рыбы и сбрызните лимонным соком. Добавьте 100 мл в чашу пароварки. Положите филе в корзину, вставьте корзину в чашу и накройте крышкой.			
A-4	Очищенный картофель	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450 500-550 / 600-650	2-3	Чаша + Крышка
	Рекомендации			
	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Поместите нарезанный картофель в пароварку. Добавьте 15-30 мл (1-2 столовые ложки) воды к 100-350 г картофеля и 45-60 мл (3-4 столовые ложки) к 400-650 г. Накройте крышкой.			

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 18 2013-02-06 8:37:59

Код	Элемент	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Обращение
A-5	Куриная грудка	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450	2-3	Чаша + Корзина + Крышка + 100 мл воды
	Рекомендации			
	Промойте и приготовьте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Добавьте 100 мл в чашу пароварки. Положите филе в корзину, вставьте корзину в чашу и накройте крышкой.			

ТАБЛИЦА НАСТРОЙКА ПАРОВАРКИ ВРУЧНУЮ

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 шт.)	Высокая (0)	5-6	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Промойте и почистите артишоки. Поместите их в чашу. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	Высокая (0)	4-5	1-2	Чаша с корзиной + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Поместите корзину в чашу. Распределите овощи по корзине. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи.	300 г	Средняя - высокая (7)	7-9	2-3	Чаша с корзиной + Крышка
	Инструкции				
	Поместите замороженные овощи в корзину в чаше. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Свежее рыбное филе	300 г	1. стадия: Высокая(0) 2. стадия: средняя (5)	1-2 5-6	1-2	Чаша с корзиной + Крышка
	Инструкции				
	Промойте и подготовьте филе рыбы, например филе минтая, морского окуня или горбуши. Сбрызните лимонным соком. Поместите корзину в чашу. Поместите кусочки филе, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.				
Куриная грудка	300 г	1.стадия: Высокая (0) 2. стадия: Средняя - высокая (7)	1-2 7-8	1-2	Чаша с корзиной + Крышка
	Инструкции				
	Промойте куриные грудки. Надрежьте их ножом в 2-3 местах. Поместите корзину в чашу. Поместите куриные грудки, прижав их друг к другу. Добавьте 100 мл холодной воды. Закройте крышкой.				
Картофель в мундире	500 г	Высокая (0)	6-8	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Тушенка (охлажденная)	400 г	Средняя - высокая (7)	5-6	1-2	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Поместите рагу в чашу. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 19 2013-02-06 8:38:00

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Фруктовый компот	250 г	Высокая (0)	3-4	2-3	Чаша + Крышка
	Инструкции				
	Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите их в чашу. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Микроволновая печь позволяет выбрать два режима приготовления, которые отличаются временем приготовления и уровнем мощности.
Кнопка **Power Level (Уровень мощности)** позволяет управлять интенсивностью разогрева (от "Теплого" (1) до "Высокого" (0) уровня).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗА ОДИН ЭТАП

Для простого приготовления за один этап достаточно ввести только время приготовления. При этом автоматически устанавливается высокий уровень мощности. Чтобы выбрать другой уровень мощности, можно использовать кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

1. Используйте кнопки с цифрами, чтобы установить время приготовления. Можно установить время от одной секунды до 99 минут, 99 секунд. Чтобы установить время больше одной минуты, необходимо также ввести секунды. **Например, чтобы установить время 20 минут, введите 2, 0, 0, 0.**
2. Чтобы выбрать другой уровень мощности (не высокий), нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**, затем введите уровень мощности при помощи кнопок с цифрами.

Уровни мощности

1 = Ур. мощ.:10	(Теплый)	6 = Ур. мощ.:60	(Кипячение)
2 = Ур. мощ.:20	(Низкий)	7 = Ур. мощ.:70	(Средний-высокий)
3 = Ур. мощ.:30	(Размораживание)	8 = Ур. мощ.:80	(Разогревание)
4 = Ур. мощ.:40	(Средний-низкий)	9 = Ур. мощ.:90	(Жарка)
5 = Ур. мощ.:50	(Средний)	0 = Ур. мощ.:Выс.	(Высокий)

3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для начала приготовления. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите**Pause/Cancel (Приостановка/Отмена)** перед тем как нажать кнопку **Start (Пуск)**, затем повторно введите все инструкции.

Некоторые рецепты требуют установки различных температур на разных этапах приготовления. Микроволновая печь позволяет выбрать несколько этапов приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

1. Следуйте шагам 1 и 2 в разделе "Приготовление за один этап" (см. предыдущую страницу).

При выборе нескольких этапов приготовления необходимо нажать кнопку **Power Level (Уровень мощности)** перед тем, как ввести следующий этап приготовления. Чтобы установить высокий уровень мощности для этапа приготовления, нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)** дважды.

2. Используйте кнопки с цифрами, чтобы установить время приготовления второго этапа.
3. Нажмите кнопку **Power Level (Уровень мощности)**, затем при помощи кнопок с цифрами установите уровень мощности для второго этапа приготовления.
4. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для начала приготовления.

Можно проверять уровень мощности во время приготовления, нажимая кнопку **Power Level (Уровень мощности)**.

РЕЖИМ ДЕМОНСТРАЦИИ

Можно использовать режим демонстрации, чтобы просмотреть работу микроволновой печи без разогрева.

1. Нажмите кнопку **0** и **1** или **3** практически одновременно.
Чтобы отключить режим демонстрации, повторите шаг 1 (см. выше).

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 20 2013-02-06 8:38:00

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ

Кнопка **More/Less (Больше/Меньше)** позволяет изменить предварительно установленное время приготовления. Эти кнопки можно использовать только в режимах **Rice/Pasta (Рис/Макароны), Meat (Мясо), Instant Cook (Моментальное приготовление), Auto Reheat (Автоматический разогрев)**, **Pizza Reheat (Разогрев пиццы), Beverage (Напиток) или Time Cook (Приготовление по времени), Kitchen Time (Кухонный таймер)**.
Используйте кнопку **More/Less (Больше/Меньше)** только после того, как приготовление началось.
Функция **More/Less (Больше/Меньше)** не может быть использована вместе с кнопкой **Sensor Cook** (Сенсорное приготовление).
Функция **More/Less (Больше/Меньше)** не может быть использована вместе с кнопкой **Auto Defrost** (Автоматическое размораживание).

1. Чтобы УВЕЛИЧИТЬ время приготовления в автоматическом режиме: Нажмите кнопку **More (Больше)** (9).
2. Чтобы УМЕНЬШИТЬ время приготовления в автоматическом режиме: Нажмите кнопку **Less (Меньше)** (1).

Чтобы увеличить или уменьшить время в режиме **Time Cook (Приготовление по времени), Kitchen Time (Кухонный таймер)** на 10 секунд, нажмите кнопку **More (Больше) (9)** или **Less (Меньше) (1)**.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопку **Sound (Звук)**. На дисплее отображается сообщение “ON” (ВКЛ). (Индикатор “START” (ПУСК) будет мигать)
2. Нажмите кнопку **Sound (Звук)**, чтобы отключить звуковой сигнал. На дисплее отобразится сообщение: “OFF” (ВЫКЛ). (Индикатор “START” (ПУСК) будет мигать)
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)**. На дисплее отобразится установленное время суток.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА

1. Нажмите кнопку **Kitchen Timer (Кухонный таймер)**.
2. Используйте кнопки **с цифрами** для выбора времени таймера.
3. Нажмите кнопку **Start (Пуск)** для запуска кухонного таймера.
4. На дисплее отображается обратный отсчет времени; после того, как время истекло, печь издаст сигнал.

Микроволновая печь не включается при использовании кухонного таймера.

УСТАНОВКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Можно заблокировать микроволновую печь, чтобы ее не могли использовать дети, находящиеся без присмотра.

1. Удерживая кнопку “**0**” нажмите кнопку “**2**”. На дисплее отобразится “Loc” (Блок.).

Теперь микроволновая печь не может быть использована до разблокировки. Чтобы разблокировать микроволновую печь, повторите шаг 1 (см. выше).

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендуемое использование

- **Стеклянные и стеклокерамические чашки и тарелки** - использовать для разогрева и приготовления.
- **Емкость для поджарки в микроволновой печи** - использовать для поджарки небольших блюд, например, антрекотов, отбивных и блинчиков. Следуйте инструкциям для этой посуды.
- **Пластиковая пленка для использования в микроволновой печи** - использовать для сохранения пара. Необходимо оставить небольшое отверстие для выхода части пара; не рекомендуется наклеивать ее непосредственно на продукты питания.
- **Пергаментная бумага** - использовать для предупреждения разбрызгивания.
- **Бумажные полотенца и салфетки** - использовать для быстрого разогрева; они поглощают избыточную влагу и не допускают разбрызгивание. Не рекомендуется использовать утилизированные бумажные салфетки, которые могут содержать металл и могут вызвать пожар.
- **Бумажные тарелки и чашки** - использовать для быстрого разогрева при низкой температуре. Не рекомендуется использовать утилизированную бумагу, которая может содержать металл и может вызвать пожар.
- **Термометры** - использовать только термометры, имеющие маркировку “Безопасно для использования в микроволновой печи”; придерживайтесь инструкций. Проверяйте блюдо в нескольких местах. Обычные термометры можно использовать после извлечения блюда из печи.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 21 2013-02-06 8:38:00

Ограниченное использование

- **Алюминиевая фольга** - используйте узкие полоски фольги для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Использование слишком большого количества фольги может повредить печь; следует соблюдать осторожность.
- **Керамическая, фарфоровая и глиняная посуда** - использовать при наличии маркировки “Безопасно для использования в микроволновой печи”. При отсутствии маркировки проверьте посуду, чтобы убедиться в возможности ее безопасного использования. Запрещается использовать посуду с металлическим ободком.
- **Пластмассовая посуда** - использовать только при наличии маркировки “Безопасно для использования в микроволновой печи”. Обычная пластмасса может расплавиться.
- **Соломенная, плетеная и деревянная посуда** - использовать только для быстрого разогрева, поскольку она может воспламениться.

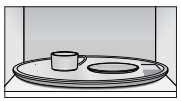
Не рекомендуется

- **Стеклянные кувшины и бутылки** - обычное стекло слишком тонкое для использования в микроволновой печи; оно может треснуть.
- **Бумажные пакеты** - эти пакеты могут вызвать пожар (за исключением пакетов для попкорна, которые предназначены для использования в микроволновой печи).
- **Пенопластовые тарелки и чашки** - могут расплавиться, в результате чего вредные вещества могут попасть в пищу.
- **Пластиковые контейнеры для хранения пищи** - контейнеры (например, коробки из-под маргарина) могут расплавиться в микроволновой печи.
- **Металлическая посуда** - может повредить печь. Перед приготовлением необходимо извлечь все металлические предметы.

Проверка посуды

Чтобы проверить, безопасна ли посуда для использования в микроволновой печи, можно провести следующий тест:

1. Наполните 1 стеклянную измерительную чашку водой и поместите ее в печь рядом с проверяемой посудой.



2. Нажмите кнопку **One Minute+** (Одна минута+) один раз, чтобы нагреть их в течение одной минуты при высокой мощности. Вода должна быть теплой, а проверяемая посуда должна быть холодной. Если посуда теплая, это означает, что она впитывает энергию микроволновой печи и не пригодна для использования.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Рекомендуется

Перемешивание

Перемешайте во время приготовления такие блюда, как запеканки и овощи, чтобы они разогревались равномерно. Пища на краю посуды впитывает больше энергии и быстрее нагревается, поэтому рекомендуется перемешивать по направлению от края к центру. Если вы открываете дверцу, чтобы перемешать пищу, печь отключается.

Расположение

Расположите продукты, имеющие неправильную форму, например, курицу и котлеты, таким образом, чтобы толстые мясистые части располагались ближе к краю вращающегося столика; это позволит им получить больше энергии. Поместите тонкие части в центре вращающегося столика, чтобы они не подгорели.

Защита

Закрывайте продукты тонкими полосками алюминиевой фольги, чтобы они не подгорели. Алюминиевой фольгой необходимо закрывать кончики крылышек и ножек птицы, а также углы квадратных форм для выпекания. Необходимо использовать только небольшое количество алюминиевой фольги. Большое количество фольги может повредить печь.

Переворот пищи

Переворачивайте наполовину готовые продукты, чтобы разогреть их со всех сторон. Это особенно важно для больших блюд, например, для жаркого.

Нахождение в положении стоя

Продукты, приготовленные в микроволновой печи, сохраняют тепло и продолжают разогреваться в течение нескольких минут после того, как печь перестала работать. Оставьте продукты в печи для завершения приготовления; в особенности это касается жаркого и целых овощей. Жаркое должно постоять некоторое время, чтобы центральная часть полностью приготовилась, а края не подгорели. Любые жидкости, например, суп и горячий шоколад, необходимо взболтать и перемешать после завершения приготовления. Дайте жидкости постоять некоторое время перед подачей на стол. При разогреве детского питания необходимо как следует перемешать и проверить его температуру перед подачей на стол.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 22 2013-02-06 8:38:00

Добавление влаги

Микроволновая энергия притягивается к молекулам воды. Если вода распределена неравномерно на продукте, то необходимо его закрыть или дать постоять, чтобы жар распределился равномерно. Чтобы ускорить приготовление сухих продуктов, добавьте в них небольшое количество воды.

Общие советы

- Плотные продукты, например картофель, нагреваются дольше, чем менее плотные. Мягкие продукты необходимо нагревать при низком уровне мощности, чтобы они не затвердели.
- Высота и используемая посуда могут повлиять на время приготовления. При приготовлении нового рецепта рекомендуется установить минимальное время приготовления и периодически проверять продукты, чтобы они не подгорели.
- Продукты, не имеющие пористую поверхность, например, картофель и сосиски, необходимо проткнуть, чтобы они не лопнули.
- Не рекомендуется жарить на масле или жире. Жир и масло могут неожиданно закипеть и вызвать сильные ожоги.
- Некоторые ингредиенты разогреваются быстрее. Например, джем в пончике будет горячее, чем сам пончик. Необходимо иметь это в виду, чтобы избежать ожогов.
- Выполнять домашнее консервирование в микроволновой печи не рекомендуется, поскольку микроволновая печь может не уничтожить все вредные бактерии.
- Несмотря на то, что микроволны не нагревают посуду, жар от продуктов может распространиться на посуду. При извлечении продуктов из микроволновой печи необходимо всегда использовать ручки для посуды; научите детей использовать эти ручки.
- Не рекомендуется нагревать сладости в микроволновой печи, поскольку они могут нагреться до очень высоких температур. Необходимо иметь это в виду, чтобы избежать травм.

Автоматическое сенсорное приготовление

Автоматический датчик позволяет автоматически приготовить пищу с помощью регистрации количества жидкостей, выделяемых из продуктов во время приготовления.

- Во время приготовления пищи выделяются различные жидкости. Автоматический датчик определяет необходимое количество времени и уровень мощности, регистрируя данные выделяемые из продуктов жидкости, что исключает необходимость устанавливать время приготовления и уровень мощности.
- Если во время использования режима сенсорного приготовления контейнер накрыт крышкой или пластиковой пленкой, выделяемые из продуктов жидкости будут обнаружены датчиком, когда контейнер наполнится паром.
- Незадолго до завершения цикла начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. В этот период можно при необходимости перевернуть или перемешать пищу для равномерного приготовления.
- Перед включением режима автоматического сенсорного приготовления в блюдо можно добавить травы, приправы или подрумянивающие соусы. Примите во внимание, что соль и сахар способствуют образованию на пище коричневых пятен, поэтому данные ингредиенты следует добавлять после завершения приготовления.
- Функция More/Less (Больше/меньше) используется для увеличения или уменьшения времени приготовления. Данная функция используется для регулировки степени готовности по своему вкусу.

Посуда и крышка для использования в режиме сенсорного приготовления.

- Чтобы добиться необходимых результатов приготовления пищи с помощью данной функции, следуйте инструкциям по выбору соответствующих контейнеров и крышек, приведенных в таблицах данного руководства.
- Применяйте только контейнеры, предназначенные для использования в микроволновой печи, и накрывайте их крышками или пластиковой пленкой. При использовании пластиковой пленки отогните один уголок, чтобы пар выходил по необходимости.
- Используйте только крышку, предназначенную для данного элемента посуды. Если для данного элемента посуды крышка не предусмотрена, используйте пластиковую пленку.
- Наполняйте контейнеры, по меньшей мере, наполовину.
- При необходимости продукты нужно перемешивать или переворачивать ближе к завершению цикла сенсорного приготовления, когда начнется обратный отсчет времени на дисплее.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 23 2013-02-06 8:38:00

Важная информация.

- Не рекомендуется использовать функцию автоматического сенсорного приготовления для непрерывного приготовления блюд, например, для приготовления одного блюда вслед за другим.
- Установите печь в хорошо проветриваемом помещении, чтобы устройство охлаждалось и к нему поступал воздух должным образом — это обеспечивает точность при работе датчика.
- Чтобы всегда добиваться желаемых результатов, не используйте автоматический датчик, если окружающая температура в помещении слишком высокая или низкая.
- Не используйте для очистки печи легкоиспаряющиеся чистящие средства. Образующаяся при этом жидкость может повредить сенсор.
- Не устанавливайте печь рядом с источниками высокой влажности или устройствами, способствующими выделению газа, так как это препятствует правильной работе автоматического датчика.
- Всегда содержите в чистоте внутреннее пространство печи. В случае пролития какой-либо жидкости протрите поверхность влажной тканью.
- Данная печь предназначена исключительно для домашнего использования.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Руководство по приготовлению мяса в микроволновой печи

- Положите мясо на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Сначала поместите мясо таким образом, чтобы жир находился снизу. Закройте тонкими полосками алюминиевой фольги кончики костей или тонкие участки мяса.
- Проверьте температуру в нескольких местах перед тем, как дать мясу постоять нужное время.
- При следующих температурах необходимо извлечь мясо. Температура продуктов увеличится после их выдержки.

Блюдо	Время приготовления / Уровень мощности
Ростбиф без костей До 1,8 кг	**Время приготовления:** 10-14 мин. / 0,5 кг для 50 °C - редко 11-15 мин. / 0,5 кг для 55 °C - средний 12-17 мин. / 0,5 кг для 65 °C - оптимально **Уровень мощности:** Высокий уровень (0) первые 5 минут, затем Средний (5).
	Способ приготовления
	Поместите мясо жиром вниз на полку для жарки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовый ростбиф. Дайте постоять 10 минут.
Свинина без кости или с костью До 1,8 кг	**Время приготовления:** 14-18 мин. / 0,5 кг для 70 °C - оптимально **Уровень мощности:** Высокий уровень (0) первые 5 минут, затем Средний (5).
	Способ приготовления
	Поместите мясо жиром вниз на полку для жарки. Закройте пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию. Переверните наполовину готовый ростбиф. Дайте постоять 10 минут.

Руководство по приготовлению птицы в микроволновой печи

- Положите птицу на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Закройте птицу пергаментной бумагой для предупреждения разбрызгивания.
- Закройте полосками алюминиевой фольги кончики костей, тонкие участки мяса и участки, которые начинают подгорать.
- Проверьте температуру в нескольких местах перед тем, как дать птице постоять нужное время.

Блюдо	Время приготовления / Уровень мощности
Целая курица До 1,8 кг	**Время приготовления:** 10-13 мин. / 0,5 кг 80 °C **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Поместите курицу грудкой вниз на полку для жарки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовую курицу. Готовьте курицу, пока не начнет выделяться сок и мясо рядом с костью не перестанет быть розовым. Дайте постоять 5-10 минут.
Кусочки курицы До 0,9 кг	**Время приготовления:** 10-13 мин. / 0,5 кг Темное мясо 80 °C Белое мясо 75 °C **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Положите курицу костью вниз на посуду, чтобы толстые части располагались по краям посуды. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните наполовину готовую курицу. Готовьте курицу, пока не начнет выделяться сок и мясо рядом с костью не перестанет быть розовым. Дайте постоять 5-10 минут.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 24 2013-02-06 8:38:00

Руководство по приготовлению морепродуктов в микроволновой печи

- Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой.
- Положите рыбу на посуду, безопасную для использования в микроволновой печи, и поместите ее на полку для жарки.
- Используйте плотную крышку для приготовления рыбы на пару. Использование пергаментной бумаги или бумажного полотенца не позволяет обработать рыбу паром.
- Следите, чтобы рыба не подгорала; установите минимальное время приготовления.

Блюдо	Время приготовления / Уровень мощности
Бифштексы До 0,7 кг	**Время приготовления:** 9-13 мин. / 0,5 кг **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Положите бифштекс на полку для жарки таким образом, чтобы наиболее мясистые части располагались по краям полки. Закройте их пергаментной бумагой. Переверните и переложите наполовину готовый бифштекс. Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой. Дайте постоять 3-5 минут.
Филе До 0,7 кг	**Время приготовления:** 6-10 мин. / 0,5 кг **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Положите филе на посуду для выпекания, обернув тонкие куски под крышкой пергаментной бумагой. Если филе имеет толщину более 1,3 см, переверните и переложите наполовину готовое филе. Готовая рыба должна крошиться при нажатии вилкой. Дайте постоять 2-3 минуты.
Креветки До 0,7 кг	**Время приготовления:** 6-8 мин. / 0,5 кг **Уровень мощности:** Средний-высокий (7).
	Способ приготовления
	Равномерно разложите креветки на посуде для выпекания одним слоем. Закройте их пергаментной бумагой. Готовые креветки должны быть твердыми и непрозрачными; во время приготовления 2 или 3 раза перемешайте. Дайте постоять 5 минут.

Приготовление яиц в микроволновой печи

- Запрещается готовить яйца в кожуре, а также разогревать в кожуре яйца, сваренные вкрутую, поскольку они могут взорваться.
- Необходимо всегда протыкать целые яйца, чтобы они не взорвались.
- Необходимо готовить яйца не более установленного времени, чтобы они не стали слишком твердыми.

Руководство по приготовлению овощей в микроволновой печи

- Перед приготовлением необходимо помыть овощи. Часто добавление воды в овощи не требуется. При приготовлении твердых овощей, например, картофеля, моркови и зеленых бобов, необходимо добавить примерно ¼ чашки воды.
- Небольшие овощи (разрезанная морковь, горох, фасоль Лима и т.д.) готовятся быстрее, чем большие овощи.
- Целые овощи, например, картофель, желудевую тыкву или отварную кукурузу в початках, следует разложить по кругу на вращающемся столике перед приготовлением. Чтобы равномерно приготовить овощи, рекомендуется переворачивать их в середине приготовления.
- Необходимо всегда располагать такие овощи, как спаржа и брокколи, хвостовой частью к краю, а кончиком к центру посуды.
- При приготовлении порезанных овощей необходимо всегда закрывать посуду крышкой или пластиковой пленкой, обеспечивающей вентиляцию.
- Целые, неочищенные овощи, например, картофель, тыкву, баклажан и т.д., необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением, чтобы они не взорвались.
- Для равномерного приготовления необходимо помешать и переложить наполовину готовые овощи.
- Как правило, чем более твердые овощи, тем больше время их приготовления. (Время выдержки — время, в течение которого твердые большие продукты и овощи должны постоять в печи для завершения приготовления.) Запеченный картофель должен постоять пять минут постоять после приготовления, в то время как блюдо с горохом можно сразу же подавать на стол.

РУКОВОДСТВО ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ

При размораживании различных блюд соблюдайте следующие инструкции.

Код	Элемент	Вес (кг)	Время выдержки (мин.)
1	Мясо	0,1-2	20-60
	Примечания		
	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 25 2013-02-06 8:38:00

Код	Элемент	Вес (кг)	Время выдержки (мин.)
2	Птица	0,1-2	20-60
	Примечания		
	Накройте кончики ножек и крылышек алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.		
3	Рыба	0,1-2	20-50
	Примечания		
	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.		
4	Морепродукты	0,1-2	20-50
	Примечания		
	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания креветок, раков, съедобных моллюсков.		
5	Хлеб/выпечка	0,1-0,7	5-30
	Примечания		
	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.		

Проверьте продукты, когда печь издаст сигнал. После завершения последнего этапа некоторые части продуктов могут быть покрыты льдом; дайте продуктам постоять, пока они не растают. Не размораживайте продукты, пока все кристаллы льда не растают. Закройте жаркое или стейки небольшими полосками фольги, чтобы избежать их подгорания во время размораживания центральной части. Закройте края и тонкие части продуктов узкими, плоскими и ровными полосками алюминиевой фольги.

РЕЦЕПТЫ

Говядина с ячменем

675 г кубиков тушеной говядины, разрезанных на 1,3-см части
½ чашки рубленого лука
2 столовые ложки муки общего назначения
1 столовая ложка вустерширского соуса
1 банка (380-405 г) говяжьего бульона
2 средние морковки, разрезанные на 1,3-см ломтики (примерно 1 чашка)
½ чашки ячменя
1 лавровый лист
¼ столовой ложки перца
1 пакет (250-280 г) замороженного гороха (оттаявшего)

1. В 2,5-литровой кастрюле смешайте говядину, лук, муку и вустерширский соус; как следует перемешайте. Закройте крышкой. Закройте крышкой и готовьте при высокой мощности (0) в течение 10-12 минут, пока мясо не потеряет розовый цвет, один раз во время приготовления перемешайте.
2. Добавьте говяжий бульон, морковь, ячмень, лавровый лист и перец. Закройте крышкой. Готовьте при средней мощности в течение 1-1½ часа, пока морковь и мясо не станут мягкими, 2-3 раза перемешайте.
3. Добавьте горох. Закройте крышкой. Готовьте при средней мощности в течение 10 минут. Дайте постоять 10 минут. Извлеките лавровый лист перед тем, как подать на стол. **Разделите блюдо на 6 порций.**

Запеканка из брокколи и сыра

¼ чашки масла или маргарина
¼ чашки рубленого лука
1½ столовые ложки муки
½ чайной ложки соли
¼ чайной ложки сухой горчицы
⅛ чайной ложки перца
1½ чашки молока
¼ чашки рубленного красного перца
225 г (2 чашки) тертого сыра чеддера
1 пакет (250-280 г) замороженных рубленых брокколи (размороженных)
4 чашки приготовленных спиралевидных макарон (225 г в сухом виде)

1. В 2,5-литровой кастрюле приготовьте масло и лук при высокой мощности (0) в течение 2-3 минут, пока лук не станет мягким; во время приготовления один раз перемешайте.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 26 2013-02-06 8:38:00

2. Добавьте муку, соль, горчицу и перец; как следует перемешайте. Приготовьте при высокой мощности (0) в течение (1-2 минут) секунд, пока отвар не закипит. Добавьте молоко, перемешайте до полного растворения.
3. Добавьте красный перец. Готовьте при высокой мощности (0) в течение 3-5 минут, пока отвар не закипит и немного не затвердеет; во время приготовления дважды перемешайте. Добавьте сыр; размешайте, пока сыр не расплавится.
4. Добавьте брокколи и макароны; как следует перемешайте. Закройте крышкой. Готовьте при высокой мощности (0) в течение 6-8 минут до полного разогрева; во время приготовления один раз перемешайте. Как следует перемешайте перед тем, как подать на стол.
   Получается 6 порций.

Теплый картофельный салат

900 г небольшого красного картофеля, разрезанного на 1,7-см ломтики
4 куска бекона (неприготовленного), разрезанного на 1,3-см ломтики
¼ чашки рубленого лука
2 чайные ложки сахара
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка муки
½ чайной ложки щавеля
1/8 чайной ложки перца
2½ столовых ложки яблочного уксуса

1. В 2-литровой кастрюле залейте картофель ¼ чашки воды. Закройте крышкой. Готовьте при высокой мощности (0), пока картофель не станет мягким (10-13 минут); во время приготовления дважды перемешайте. Слейте воду и отложите, чтобы картофель немного остыл.
2. В чашке среднего размера приготовьте бекон при высокой мощности (0) до появления корочки (3-4 минуты); во время приготовления один раз перемешайте. Положите бекон на бумажное полотенце. Оставьте 1 столовую ложку жира, которая потребуется позже.
3. Смешайте жиром с луком. Закройте пластиковой пленкой; отверните один уголок для выхода пара. Готовьте при высокой мощности (0) до размягчения (2-3 минуты); во время приготовления один раз перемешайте.
4. Добавьте сахар, соль, муку, щавель и перец. Готовьте при высокой мощности (0) до закипания (30-40 секунд). Добавьте уксус и ½ чашки воды. Готовьте при высокой мощности (0) до закипания и легкого загустения (2-3 минуты); во время приготовления один раз перемешайте. Добавьте бекон к подливке. Полейте подливкой картофель. Как следует перемешайте.
   Разделите блюдо на 6 порций.

Бобовый суп

1 чашка рубленого лука
1 долька чеснока, измельченная
2 банки (по 420 г) бобов (сушенных)
1 банка (390-450 г) тушеных помидоров, рубленных
1 банка (385-405 г) куриного бульона
1 банка (195-240 г) кукурузы
1 банка (110 г) рубленного зеленого стручкового перца
1-2 чайные ложки тертого тмина (по вкусу)

1. Положите лук и чеснок в 3,5-литровую кастрюлю. Закройте крышкой. Готовьте при высокой мощности (0) в течение 3-5 минут, пока лук и чеснок не станут мягкими.
2. Добавьте одну банку бобов, разомните бобы вилкой. Добавьте остальные ингредиенты; как следует перемешайте.
3. Не закрывая крышкой, готовьте при высокой мощности (0) в течение 15 минут; перемешайте. Уменьшите мощность до средней и готовьте в течение 5 минут. Перемешайте перед подачей на стол.
   Получается примерно 2 л. продукта.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Перед тем, как вызвать специалиста по ремонту печи, проверьте следующий список возможных проблем и способов их устранения.

Дисплей и печь не работают.

- Как следуйте вставьте вилку в электророзетку.
- Если розетку можно отключить выключателем, убедитесь, что выключатель включен.
- Извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Вставьте другой прибор в розетку; если прибор не работает, обратитесь к электрику для ремонта розетки.
- Вставьте печь в другую розетку.

Дисплей печи работает, но тепло не нагнетается.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Убедитесь, что упаковочный материал или другие предметы не приклеились к краю дверцы.
- Убедитесь, что дверца не повреждена.
- Нажмите "Отмена" дважды и повторно введите все инструкции по приготовлению.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 27 2013-02-06 8:38:00

Питание отключается до того, как установленное время истекло.

- Если произошло отключение электроэнергии, извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку. Если произошло отключение электроэнергии, на дисплее времени отобразится сообщение "88:88" Сбросьте часы и все инструкции по приготовлению.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.

Продукты готовятся слишком долго.

- Убедитесь, что печь подключена к отдельной электроцепи с допустимой нагрузкой 12 А. Если к цепи подключен другой прибор, возможно перепады напряжения. При необходимости подключите печь к отдельной электроцепи.

Искрение и дуговые разряды.

- Извлеките любые металлические предметы, посуду и приспособления. Если необходимо использовать фольгу, то используйте только узкие полоски; между фольгой и внутренней стенкой печи должно быть расстояние не менее 2,5 см.

Вращающийся столик издает звуки или стучит.

- Очистите роликовую подставку, вращающийся поднос и нижнюю поверхность печи.
- Убедитесь, что роликовая подставка и вращающийся поднос установлены правильно.

При использовании микроволновой печи возникают теле- и радиопомехи.

- Эти помехи вызываются также другими небольшими приборами, например, фенами. Поместите микроволновую печь подальше от таких приборов, как телевизор и радиоприемник.

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Если у вас возникла проблема, которую вы не можете устранить, обратитесь к вашему местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ME9114W/ME9114ST
Внутренняя камера печи	0,03 куб. метра
Элементы управления	10 уровней мощности, включая режим размораживания
Таймер	99 минут, 99 секунд
Источник питания	230 В – 50 Гц
Потребление энергии	1550 Вт
Выходная мощность	1000 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Внешние габариты	518 (Ш) x 297 (В) x 395 (Г)
Размеры внутреннего отсека печи	334 (Ш) x 252,5 (В) x 357,5 (Г)
Вес (нетто)	13,5 кг

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 28 2013-02-06 8:38:00

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 29 2013-02-06 8:38:01

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 30 2013-02-06 8:38:01

ЗАМЕТКИ

ЗАМЕТКИ

ME9114W_SLI_DE68-04102C_RU.indd 31 2013-02-06 8:38:01

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Код: DE68-04102C

ME9114W
ME9114ST

Microwave Oven

Owner's manual

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 2 2013-02-06 8:40:49

- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 3 2013-02-06 8:40:49

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 4 2013-02-06 8:40:49

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

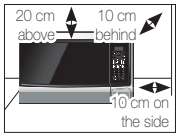
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 5 2013-02-06 8:40:49

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

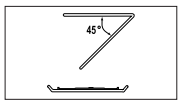
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 6 2013-02-06 8:40:50

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 7 2013-02-06 8:40:50

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 8 2013-02-06 8:40:53

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 9 2013-02-06 8:40:54

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 10 2013-02-06 8:40:54

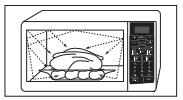
CONTENT

How a microwave oven works 11
Checking parts 11
Warranty and service information 12
Setting up your microwave oven 12
Control panel 12
Setting the clock 13
Using the pause/cancel button 13
Using the one minute + button 13
Using the one touch sensor cook buttons 13
Sensor cooking guide 13
Using the instant cook buttons 14
Using the rice/pasta buttons 14
Using the meat/poultry buttons 15
Meat/poultry chart 15
Defrosting automatically 17
Reheating automatically 17
Auto reheat chart 17
Using the auto steam cook button (Only ME9114ST model) 18
Auto steam cook chart 18
Manual steam cook chart 19
Setting cooking times&power levels 20
One-stage cooking 20
Multi-stage cooking 20
Demonstration mode 20
Using the more/less buttons 21
Switching the beeper on/off 21
Using the kitchen timer 21
Setting the child protection lock 21
Cooking utensils 21
Cooking techniques 22
Cooking guide 24
Auto defrosting guide 25
Recipes 26
Troubleshooting guide 27
Error message 28
Specifications 28

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

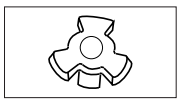
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

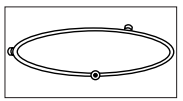
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

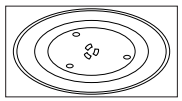
Microwave oven



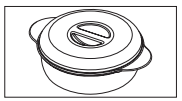
Coupler



Roller guide ring



Turntable



Power steam cooker
(ME9114ST ONLY)

ENGLISH

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 11 2013-02-06 8:40:55

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if waranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

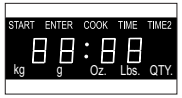
DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

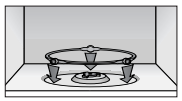
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.



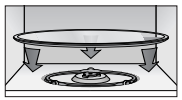
2. Open the oven door by pulling on the handle.

3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

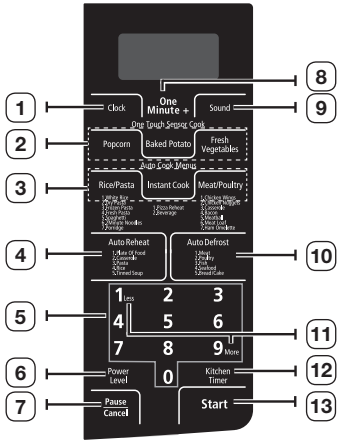


5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)

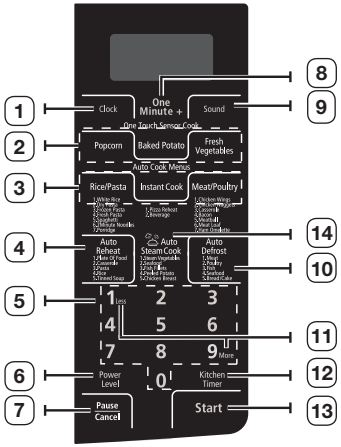


CONTROL PANEL

ME9114W



ME9114ST



1. Clock
2. One Touch Sensor Cook Buttons
3. Auto Cook Menus
4. Auto Reheat
5. Number Button
6. Power Level
7. Pause/Cancel
8. One Minute +
9. Sound
10. Auto Defrost
11. More/Less
12. Kitchen Timer
13. Start
14. Auto Steam Cook

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 12 2013-02-06 8:40:56

SETTING THE CLOCK

When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time.

1. Press the **Clock** button.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5, 0, 0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A color will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE ONE MINUTE + BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute +** button once for each minute you wish to cook the food.
   For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute +** button for each minute you want to add.

USING THE ONE TOUCH SENSOR COOK BUTTONS

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven’s heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows “ ” and your microwave oven will begin cooking.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

SENSOR COOKING GUIDE

Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount
Popcorn	85 g-100 g / 1 package
	Procedure
	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Baked potatoes	1 to 6 ea.
	Procedure
	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min.. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Fresh vegetables	1 to 4 cups
	Procedure
	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 min., stir or serve. Let oven cool for at least 5 min. before using again.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 13 2013-02-06 8:40:56

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. (“ENTER” and “QTY.” will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Code	Item	Weight
A-1	Pizza reheat	1 slice / 2 slices / 3 slices / 4 slices
	Remarks	
	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.	
A-2	Beverage	½ cup / 1 cup / 2 cups
	Remarks	
	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	

USING THE RICE/PASTA BUTTONS

1. Press the **Rice/Pasta** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).

Press the **Rice/Pasta** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below for the serving)
3. Press Start button to begin cooking.Rice / Pasta Chart

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	White rice	1-2 serves	Rice: Room / Water: Room
	Remarks		
	Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 min. and stir to separate grains.		

	1 Serv.	2 Serv.
Rice	100 g	200 g
Water	250 ml	375 ml

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-2	Dry pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-3	Frozen pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 14 2013-02-06 8:40:56

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-4	Fresh pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-5	Spaghetti	1-2 serves	Water: 60 °C tap water
	Remarks		
	Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit-without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.
Spaghetti	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-6	2 Minute noodles	1-3 serves	Water: Boiling water
	Remarks		
	Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of 2 min. Stir and serve.		

	1 Serv.	2 Serv.	3 Serv.
Noodle	1 packet	2 packets	3 packets
Water	500 ml	1000 ml	1500 ml

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water & Milk: Cold
	Remarks		
	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.		

	1 Serv.	2 Serv.
Oats	35 g	70 g
Water & Milk	150 ml	300 ml

USING THE MEAT/POULTRY BUTTONS

1. Press the **Meat /Poultry** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).

Press the **Meat /Poultry** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Meat /Poultry Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Meat /Poultry Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

MEAT/POULTRY CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	CHICKEN WINGS	4-5 PCS 8-10 PCS	Refrigerated
	Remarks		
	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.		

ENGLISH

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 15 2013-02-06 8:40:57

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-2	CHICKEN NUGGET	4 PCS 8 PCS	Refrigerated
	Remarks		
	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.		
A-3	CASSEROLE	1dish	Refrigerated
	Remarks		
	Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.		
A-4	BACON	100-125 g 200-225 g 300-325 g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwavesafe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.		
A-5	MEATBALL	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients For Meat Balls. 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 meat balls(each Ø25 mm). Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.		

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-6	MEAT LOAF	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients For meat loaf. 675 g ground chuck beef, ½ cup fine dry bread crumbles, ¼ cup chopped onion, ½ cup chopped green pepper, 1 cup milk, 1 egg, 2 tablespoons ketchup, ¼ teaspoon Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2 inch-es to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5 minutes. Serve		
A-7	*HAM OMELET	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for omelette. 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato in cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2 min. Serve. THE OVEN SHOULD BEEP AND STOP, AND HAM OMELET SHOULD BE STIRRED AFTER T1 TIME.		

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 16 2013-02-06 8:40:57

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “1”. (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

It is possible to set up to a maximum of 2 kg (except to bread).

3. Press the **Start** button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the **Start** button to resume defrosting.

See page 25 for the Auto Defrosting Guide.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEAT CHART

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	rH-1	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	rH-2	*1-4 Cups	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	rH-3		
Rice	rH-4		
Tinned soup	rH-5		

* 1 cup = 1 serving

ENGLISH

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 17 2013-02-06 8:40:57

USING THE AUTO STEAM COOK BUTTON (ONLY ME9114ST MODEL)

With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the **Auto Steam Cook** buttons.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Auto Steam Cook button once or more times.
2. Select the size of the serving by pressing the Auto Steam Cook button.
3. Press the Start button.

Result : Cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

- **Power steam cooking hint**

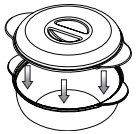
Components of Power Steam Cooker

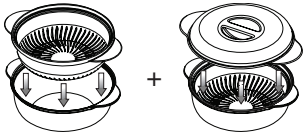
Bowl

Insert tray

Lid

Handling of Power Steam Cooker


(Bowl + lid)


(Bowl with insert tray+ lid)

AUTO STEAM COOK CHART

Code	Item	Serving Size (g)	Standing Time (min.)	Handling
A-1	Steam Vegetables	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450 500-550	1-2	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity
	Recommendations			
	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100-350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.			
A-2	Seafood	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450	2-3	Bowl with basket + lid
	Recommendations			
	Rinse and prepare fresh sea food and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put the food side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.			
A-3	Fish Fillets	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water
	Recommendations			
	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.			
A-4	Peeled Potatoes	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450 500-550 / 600-650	2-3	Bowl + lid
	Recommendations			
	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15- 30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350 g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.			

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 18 2013-02-06 8:40:57

Code	Item	Serving Size (g)	Standing Time (min.)	Handling
A-5	Chicken Breast	100-150 / 200-250 300-350 / 400-450	2-3	Bowl with basket + lid +100ml water
	Recommendations			
	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.			

MANUAL STEAM COOK CHART

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	High (0)	5-6	1-2	Bowl + lid
	Instructions				
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh Vegetables	300 g	High (0)	4-5	1-2	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen Vegetables	300 g	Medium-High (7)	7-9	2-3	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.				
Fresh Fish Fillets	300 g	1. stage: High(0) 2. stage: Medium (5)	1-2 5-6	1-2	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.				
Chicken Breast	300 g	1.stage: High(0) 2. stage: Medium -High (7)	1-2 7-8	1-2	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100ml cold water. Cover with lid.				
Jacket Potatoes	500 g	High (0)	6-8	2-3	Bowl + lid
	Instructions				
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				

ENGLISH

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 19 2013-02-06 8:40:57

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Handling
Stew (Chilled)	400 g	Medium-High (7)	5-6	1-2	Bowl + lid
	Instructions				
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Fruit Compote	250 g	High (0)	3-4	2-3	Bowl + lid
	Instructions				
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

SETTING COOKING TIMES&POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Press the **0** button and the **1** or **3** button almost the same time. To turn demo mode off, repeat step 1 above.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 20 2013-02-06 8:40:57

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta, Meat, Instant Cook, Auto Reheat**, **Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time modes**.
Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.
The **More/Less** key cannot be used with the **Auto defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time** mode by 10 sec, press the **More (9)** or **Less (1)** button.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1. Hold the “**0**” button and then press the “**2**” button. The display shows “Loc”.

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

COOKING UTENSILS

Recommended use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes**-Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish**-Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap**-Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** - Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins**-Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups**-Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers**-Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 21 2013-02-06 8:40:57

Limited use

- **Aluminum foil**-Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware**-Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic**-Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood**-Use only for short-term heating, as they can be flammable.

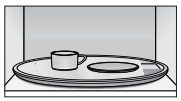
Not recommended

- **Glass jars and bottles**-Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags**-These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups**-These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers**-Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils**-These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.
   The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

COOKING TECHNIQUES

Recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 22 2013-02-06 8:40:58

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 23 2013-02-06 8:40:58

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-14 min. / 0.5 kg for 50 °C-Rare 11-15 min. / 0.5 kg for 55 °C-Medium 12-17 min. / 0.5 kg for 65 °C-Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 14-18 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 24 2013-02-06 8:40:58

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 9-13 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-10 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, a corn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight (kg)	Standing time (min.)
1	Meat	0.1-2	20-60
	Remarks		
	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		

ENGLISH

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 25 2013-02-06 8:40:58

Code	Item	Weight (kg)	Standing time (min.)
2	Poultry	0.1-2	20-60
	Remarks		
	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	0.1-2	20-50
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
4	Sea food	0.1-2	20-50
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.		
5	Bread cake	0.1-0.7	5-30
	Remarks		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½ inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 10 to 12 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 26 2013-02-06 8:40:58

2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for (1 to 2 minutes) seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
Makes 6 servings.

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (10-13 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (3-4 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (2-3 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (2-3 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 15 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
Makes about 2 quarts.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 27 2013-02-06 8:40:58

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

SPECIFICATIONS

MODEL	ME9114W/ME9114ST
Oven cavity	1.1 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption microwave	1550 Watts
Power output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside dimensions	518 (W) X 297 (H) X 395 (D)
Oven cavity dimensions	334 (W) X 252.5 (H) X 357.5 (D)
Weight net	13.5 kg

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 28 2013-02-06 8:40:58

MEMO

MEMO

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 29 2013-02-06 8:40:58

MEMO

MEMO

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 30 2013-02-06 8:40:58

MEMO

MEMO

ME9114W_SLI_DE68-04102C_EN.indd 31 2013-02-06 8:40:58

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No.: DE68-04102C